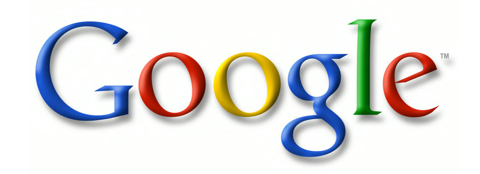


This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

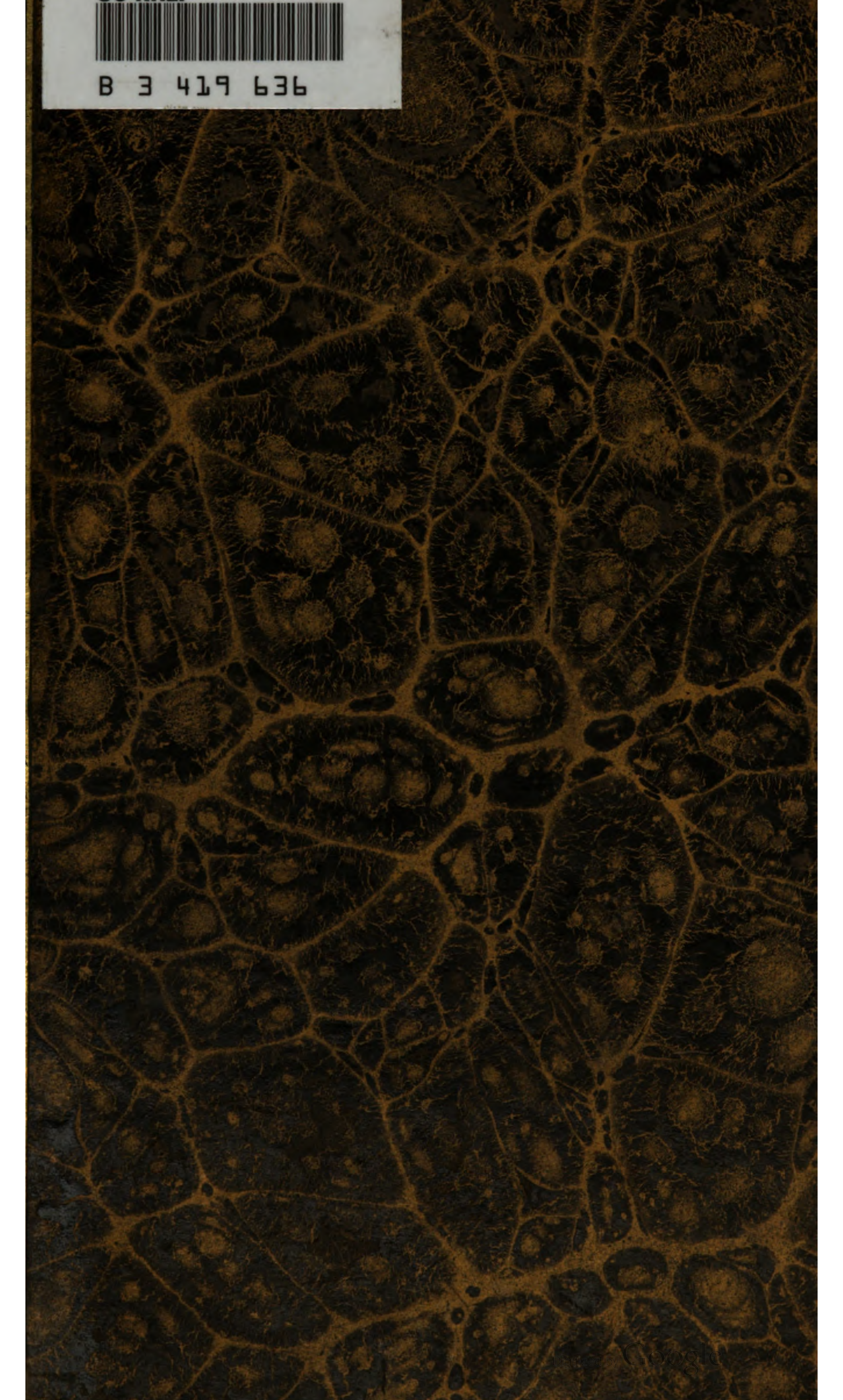
Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.
+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.
+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.
+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

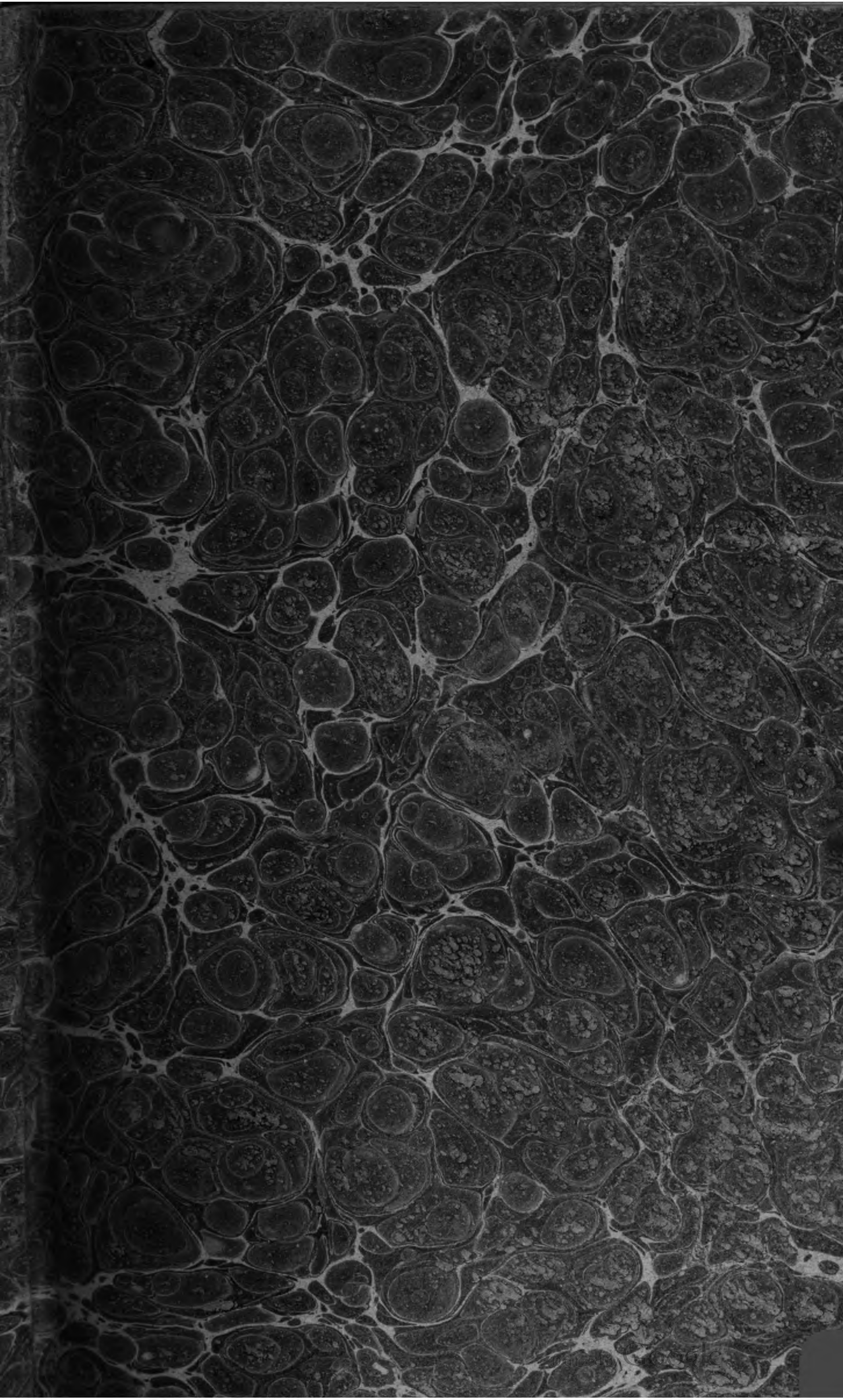
About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at http://books.google.com/


B 3 419 636



Digitized by Google





Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

BIBLIOTHÈQUE

LATINE-FRANÇAISE

PUBLIÉE

PAR

C. L. F. PANCKOUCKE.

Digitized by Google

PARIS, IMPRIMERIE DE C. L. F. PANCKOUCKE,
Rue des Poitevins, n. 14.

Digitized by Google

HISTOIRE NATURELLE
DE PLINE

TRADUCTION NOUVELLE

PAR M. AJASSON DE GRANDSAGNE

ANNOTÉE

PAR MM. BEUDANT, BRONGNIART, G. CUVIER,
DAUNOU, ÉMERIC DAVID, DESCURET, DOÉ, E. DOLO, DUSGATE,
FÉE, L. FOUCHÉ, FOURIER, GUIBOURT, ÉLOI JOHANNEAU,
LACROIX, LAFOSSE, LEMERCIER, LETRONNE, LOUIS LISKENNE,
L. MARCUS, MONGÈS,
C. L. F. PANCKOUCKE, VALENTIN PARISOT,
QUATREMÈRE DE QUINCY, P. ROBERT, ROBIQUET,
H. THIBAUD, THUROT, VALENCIENNES, HIPP. VERGNE.

TOME NEUVIÈME.

PARIS
C. L. F. PANCKOUCKE
MEMBRE DE L'ORDRE ROYAL DE LA LÉGION D'HONNEUR
ÉDITEUR, RUE DES POITEVINS, N° 14

M DCCC XXXI.

Digitized by Google

Digitized by Google

K-QH41
P74
1829
v. 9
Biology
Library

HISTOIRE NATURELLE
DE PLINE.

LIVRE TREIZIÈME.

M244633

Digitized by Google

C. PLINII SECUNDI

HISTORIARUM MUNDI

LIBER XIII.

HISTORIÆ DE PEREGRINIS ARBORIBUS, ET UNGUENTIS.

De unguentis : quando cœperint.

I. HACTENUS in odoribus habent pretia silvæ : erantque per se mira singula : juvitque luxuria omnia ea miscere, et e cunctis unum odorem facere : ita reperta sunt unguenta.

1. Quis primus invenerit non traditur. Iliacis temporibus non erant : nec thure supplicabatur : cedri tantum et citri suorum fruticum in sacris fumo convolutum nidorem noverant, jam rosæ succo reperto : nominatur enim quoque in olei laude. Unguentum Persarum genti se debet. Illi madent eo, et accersita commendatione, ingluvie natum virus extinguunt. Primum, quod equidem inveniam, castris Darii regis expugnatis, in reli-

Digitized by Google

HISTOIRE NATURELLE

DE PLINE.

LIVRE XIII.

HISTOIRE DES ARBRES ÉTRANGERS ET DES ESSENCES.

Des essences ; époque de leur apparition.

I. JUSQU'ICI nous avons considéré les forêts sous le rapport de leurs odeurs précieuses : chacune d'elles était déjà délicieuse par elle-même ; mais le luxe s'est plu à les combiner : de toutes les odeurs réunies il n'en a fait qu'une seule ; c'est ainsi que furent inventés les parfums.

1. Qui trouva les parfums ? on l'ignore : les beaux jours de Troie ne les connurent point. L'encens, alors, n'embaumait pas les sacrifices ; seulement des branches du cèdre et du citre s'élevait un nuage odorant. Cependant on connaissait déjà le suc de la rose, car il est indiqué pour relever le prix de l'huile. C'est aux Perses qu'est dû l'usage des parfums. Ils sont toujours humectés d'essences, et ont recours à ces substances précieuses pour détruire l'odeur fétide que produit la gourmandise. Le premier exemple que je trouve de cet usage, c'est qu'à

Digitized by Google

quo ejus apparatu Alexander cepit scrinium unguentorum. Postea voluptas ejus a nostris quoque inter laudatissima atque etiam honestissima vitæ bona admissa est: honosque et ad defunctos pertinere cœpit. Quapropter plura de eo dicemus. Quæ ex his non erunt fruticum, ad præsens nominibus tantum indicabuntur : natura vero eorum suis reddetur locis.

Genera eorum, et compositiones XII.

II. Unguentis cognomina dedere aliis patriæ, aliis succi, aliis arbores, aliis causæ. Primumque id scire convenit, mutatam auctoritatem, et sæpius transisse gloriam. Laudatissimum fuit antiquitus in Delo insula: postea Mendesium. Nec mixtura et compositione tantum hoc accidit: sed iidem succi varie alibi ad quælibet prævaluere, aut degeneravere. Irinum Corinthi diu maxime placuit, postea Cyzici : simili modo rhodinum Phaseli: quam gloriam abstulere Neapolis, Capua, Præneste. Crocinum in Solis Ciliciæ diu maxime laudatum, mox Rhodi. Œnanthinum in Cypro, postea Adramytteo. Amaracinum in Coo : postea eodem loco prælatum est melinum. Cyprinum in Cypro, deinde in Ægypto, ubi mendesium et metopium subito gratius factum est. Mox hæc abstulit Phœnice, et cyprini laudem Ægypto reliquit. Panathenaicon suum Athenæ perseveranter obti-

Digitized by Google

la prise du camp de Darius, Alexandre, parmi les autres objets de luxe, s'empara d'une boîte à parfums. Plus tard, ce genre de luxe a été admis à Rome, où il figure avec éclat et honneur parmi les jouissances de la vie; la tombe même commence à s'en décorer. Parlons-en donc avec détail. Ceux des arbres à parfums qu'on ne peut ranger parmi les arbrisseaux ne seront que nommés ici; leurs caractères seront décrits dans l'endroit convenable.

Leurs espèces : douze compositions principales.

II. Les parfums tirent leurs noms, les uns du lieu de leur origine, les autres du suc qui forme leur base, d'autres encore de l'arbre même, quelques-uns du mode de confection. D'abord, il est bon de savoir que leur crédit n'a pas toujours été le même, et que souvent leur gloire a été passagère. Le plus célèbre dans la haute antiquité venait de Délos; celui de Mendès obtint ensuite la préférence. Ce ne fut pas uniquement le résultat du mélange ou des proportions; mais les mêmes ingrédiens ont conservé ou perdu leur vogue selon les lieux et les différens emplois. L'iris de Corinthe fut long-temps la plus vantée : celle de Cyzique l'emporta depuis. De même Phasèle avait la palme pour l'essence de rose. Naples, Capoue, Préneste la lui enlevèrent. Soles, en Cilicie, fournit long-temps la meilleure essence de safran : ce fut ensuite Rhodes. On peut en dire autant de Cypre et d'Adramytte pour l'essence d'énanthe. Cos, célèbre par ses parfums d'amaracus, a dû ensuite sa principale gloire au mélinum (essence de coing). Le cyprinum,

Digitized by Google

nuere. Fuerat et pardalium in Tarso : cujus etiam compositio et mixtura obliterata est. Narcissinum quoque ex flore narcisso desiit componi.

Ratio faciendi duplex : succus, et corpus. Ille olei generibus fere constat, hoc odorum. Hæc stymmata vocant, illa hedysmata. Tertius inter hæc est colos, multis neglectus. Hujus causa adduntur cinnabaris et anchusa. Sal aspersus olei naturam coercet. Quibus anchusa adjecta est, sal non additur. Resina aut gummi adjiciuntur ad continendum odorem in corpore. Celerrime is evanescit atque defluit, si non sunt hæc addita.

Unguentorum expeditissimum fuit, primumque, ut verisimile est, e bryo et balanino oleo. Increvit deinde mendesium balanino resina mixta, magisque etiamnum metopio. Oleum hoc est, amygdalis amaris expressum in Ægypto. Cui addidere omphacium, cardamomum, juncum, calamum, mel, vinum, myrrham, semen balsami, galbanum, resinam terebinthinam. E vilissimis quidem hodieque est, ob id creditum et in vetustissimis esse, quod constat oleo myrteo, calamo, cupresso, cypro, lentisco, malogranati cortice. Sed divulgata maxime

Digitized by Google

excellent à Cypre, s'est ensuite trouvé supérieur en Égypte où bientôt tout a cédé au mendesium et au metopium; mais la Phénicie s'empara de ces deux fabrications, et le céda à l'Égypte pour le cyprinum. Athènes a toujours été renommée par son panathénaïque. Tarse l'avait été par son pardalium, mais on a perdu le secret du mélange et de la proportion des ingrédiens, et l'essence de narcisse ne se retire plus de la fleur du même nom.

On compose deux espèces de parfums : ils sont liquides ou solides. Les premiers ne sont presque toujours que des huiles, les autres de simples odeurs appelées stymmates : les huiles prennent le nom d'hédysmate. Le troisième élément est la couleur, que beaucoup de personnes négligent, et qui résulte d'une addition de cinabre et d'anchuse. On sale l'huile pour en conserver les qualités. Le mélange où entre l'anchuse ne reçoit point de sel. De la résine ou de la gomme servent à fixer la matière odorante dans le parfum solide; faute de ces ingrédiens, bientôt l'arôme s'évapore et s'échappe.

Le plus simple et probablement le plus ancien des parfums résulte du bryon mêlé à l'huile de balan (ben). La composition du mendesium se compliqua par l'addition de la résine, et, de nos jours, par celle du metopium. C'est une huile égyptienne extraite d'amandes amères et chargée d'omphacium, de cardamome, de jonc, de calamus, de miel, de vin, de myrrhe, de graines de baume, de galbanum, de térébenthine. Parmi les parfums les moins estimés, et par là même, selon toutes les apparences, les plus anciens, figure celui dont les élémens sont l'huile de myrte, le calamus, le cyprès, le

Digitized by Google

unguenta crediderim rosæ, quæ plurima ubique gignitur. Itaque simplicissima rhodini mixtura diu fuit, additis omphacio, flore rosæ, crocino, cinnabari, calamo, melle, junco, salis flore aut anchusa, vino. Similis ratio et in crocino, additis cinnabari, anchusa, vino. Similis et in sampsuchino, admixtis omphacio, calamo. Optimum hoc in Cypro et Mitylenis, ubi plurima sampsuchus. Miscentur et viliora genera olei e myrto, lauro, quibus additur sampsuchinum, lilium, fenum græcum, myrrha, casia, nardum, juncus, cinnamomum. E malis quoque cotoneis et struthiis fit oleum (ut dicemus), melinum, quod in unguenta transit, admixtis omphacio, cyprino, sesamino, balsamo, junco, casia, abrotano. Susinum tenuissimum omnium est. Constat ex liliis, balanino, calamo, melle, cinnamomo, croco, myrrha. Et idem cyprinum ex cypro, et omphacio, et cardamomo, calamo, aspalatho, abrotano. Aliqui et in cyprinum addunt myrrham et panacem. Hoc optimum Sidone, mox Ægypto, si non addatur sesaminum oleum. Durat et quadriennio. Excitatur cinnamomo. Telinum fit ex oleo recenti, cypero, calamo, meliloto, feno græco, melle, maro, amaraco. Hoc erat celeberrimum Menandri poetæ comici ætate. Postea multo successit propter gloriam appellatum megalium, ex oleo balanino, balsamo, calamo, junco, xylobalsamo, casia, resina. Hujus proprie-

Digitized by Google

cypre, le lentisque et l'écorce de grenade. A mon avis, cependant, le parfum le plus généralement répandu est l'essence de rose, car partout la rose croît en abondance. Le procédé le moins compliqué consiste à joindre au suc même de la rose l'omphacium, la fleur de rose, le crocinum, le cinabre, le calamus, le miel, le jonc, la fleur de sel ou l'anchuse, le vin. On prépare de même le crocinum en ajoutant à l'essence de safran le cinabre, l'anchuse et le vin. Il en est de même du sampsuchinum, où entre l'omphacium et le calamus. Le meilleur se fait dans l'île de Cypre et à Mitylène, où le sampsuque croît en abondance. On compose aussi des parfums moins recherchés avec le laurier, le myrte, auxquels on ajoute le sampsuchinum, le lis, le fenu-grec, la myrrhe, la casia, le nard, le jonc, le cinnamome. Des coings ordinaires, et de l'espèce du même fruit appelé struthium, on tire aussi, comme nous le dirons, le melinum, que transforme en parfum un mélange d'omphacium, d'huile de cypre et de sésame, de baume, de jonc, de casia, d'abrotanum. Le susinum, où entrent le lis, l'huile de balan, le calamus, le miel, le cinnamome, le safran, la myrrhe, est le plus fluide. Le cyprinum se fait avec le cypre, l'omphacium, le cardamome, le calamus, l'aspalathe, l'abrotanum. Quelques-uns y ajoutent de la myrrhe et du panax. Le meilleur est celui de Sidon, ensuite celui d'Égypte quand on n'y mêle pas d'huile de sésame. Il se conserve même quatre ans. Le cinnamome lui donne de la force. Dans le telinum entrent l'huile fraîche, le cyperus, le calamus, le mélilot, le fenu-grec, le miel, le maron et

Digitized by Google

tas, ut ventiletur in coquendo, donec desinat olere: rursus refrigeratum odorem suum capit.

Singuli quoque succi nobilia unguenta faciunt. In primis malobathrum: postea iris Illyrica, et Cyzicena amaracus: herbarum utraque. Pauca his, et alia alii miscent: qui plurima, alterutri mel, salis florem, omphacium, agni folia, panacem, externa omnia. Prodigiosa cinnamomino pretia. Adjicitur cinnamo balaninum oleum, xylobalsamum, calamus, juncus, balsami semina, myrrha, mel odoratum: unguentorum hoc crassissimum. Pretia ei a x. xxv ad x. CCC. Nardinum, sive foliatum, constat omphacio, balanino, junco, costo, nardo, amomo, myrrha, balsamo. In hoc genere conveniet meminisse, herbarum, quæ nardum Indicum imitentur, species novem a nobis esse dictas: tanta materia adulterandi est. Omnia autem acutiora fiunt costo, amomo, quæ maxime nares feriunt: crassiora myrrha, suavioraque: medicinæ autem utiliora croco: acerrima per se amomo. Hoc et capitis dolores facit. Quidam satis habent adspergere, quæ sunt pretiosissima, ceteris decoctis.

Digitized by Google

l'amaracus. C'était le parfum le plus vanté du temps du poète comique Ménandre. Le premier rang fut ensuite donné au megalium, qui dut ce nom à son mérite. On le faisait avec l'huile de balan, le baume, le calamus, le jonc, le xylobalsamum, la casia et la résine. Son caractère est de s'éventer par la cuisson, jusqu'au point de perdre son odeur, que le refroidissement lui rend ensuite.

Il est des sucs qui seuls donnent des parfums célèbres. Ce sont d'abord le malobathre, ensuite l'iris d'Illyrie, l'amaracus de Cyzique. Ces deux dernières sont des herbes. On n'y mêle que peu de substances étrangères, variables suivant les goûts. Ceux qui compliquent le plus ce mélange y introduisent le miel, la fleur de sel, l'omphacium, la feuille d'agnus, le panax, presque tous ingrédiens exotiques. L'huile de cinnamome ne se livre qu'à un prix exorbitant. Au cinname s'adjoignent l'huile de balan, le xylobalsamum, le calamus, le jonc, la graine de baume, la myrrhe, le miel odorant : c'est le plus épais des parfums. Il coûte de vingt-cinq à trois cents deniers. L'essence du nard, ou de la feuille indienne, exige l'omphacium, l'huile de balan, le jonc, le costus, le nard, l'amome, la myrrhe, le baume. A propos de cette espèce, il faut rappeler que nous avons décrit neuf herbes différentes, assez semblables au nard des Indiens : quels élémens de falsification ! Le costus, l'amome, qui portent si vite à l'odorat, rendent tous les parfums plus pénétrans; la myrrhe leur donne plus de consistance et de douceur; le safran les rend plus utiles en médecine; l'amome même seul ajoute beaucoup à leur activité,

Digitized by Google

Myrrha et per se unguentum facit sine oleo, stacte dumtaxat: alioqui nimiam amaritudinem adfert. Cyprino viride fit, susino unguinosum, mendesio nigrum, rhodino candidum, myrrha pallidum. Hæc sunt antiquæ inventionis genera, et postea officinarum furta. Nunc dicetur cumulus ipse deliciarum, et summa auctoritas rei.

2. Ergo regale unguentum appellatum, quoniam Parthorum regibus ita temperatur: constat myrobalano, costo, amomo, cinnamo, comaco, cardamomo, nardi spica, maro, myrrha, casia, styrace, ladano, opobalsamo, calamo, junco, œnanthe, malobathro, serichato, cypro, aspalatho, panace, croco, cypiro, amaraco, loto, melle, vino. Nihilque ejus rei causa in Italia victrice omnium, in Europa vero tota, præter irin Illyricam, et nardum Gallicum, gignitur. Nam vinum, et rosa, et myrti folia oleumque, communia fere omnium terrarum intelliguntur.

Diapasmata, magmata: et probatio unguenti.

III. Siccis odoribus constant, quæ diapasmata vocantur. Nam fæcem unguenti magma appellant. Inter om-

Digitized by Google

puisqu'il cause des maux de tête. Quelques fabricans se bornent à faire cuire les ingrédiens accessoires, auxquels ils mêlent ensuite les substances plus précieuses. La myrrhe fournit par elle-même, et sans huile, un parfum, mais on n'y emploie que la stacté; autrement il serait trop amer. Le susinum rend les parfums onctueux; le cyprinum les rend verts; le mendesium, noirs; l'essence de rose, blancs; la myrrhe, pâles. Telles sont les espèces de parfums trouvées par nos pères, et plus tard les falsifications des fabricans. Maintenant suivons le luxe jusqu'à son comble, et voyons, de tous les parfums, le plus précieux.

2. Le parfum royal, ainsi nommé parce qu'on le prépare pour les rois des Parthes, se compose de myrobalan, costus, amome, cinname, comacum, cardamome, épis de nard, maron, myrrhe, casia, styrax, ladanum, opobalsamum, calamus, jonc, énanthe, malobathre, sérichate, cypre, aspalathe, panax, safran, cypire, amaracus, lotos, miel et vin. De tous ces ingrédiens, l'Italie, cette triomphatrice du monde, l'Europe même, ne produisent que l'iris en Illyrie et le nard dans les Gaules; car je ne parle point du vin, de la rose, des feuilles de myrte et de l'huile; on sait que tous les pays en produisent.

Diapasma; magma: moyen de vérifier les essences.

III. Les parfums secs constituent ce qu'on nomme diapasmate. La lie des parfums s'appelle magmate. Le

Digitized by Google

nes potentissimus odor, quisquis novissime additur. Unguenta optime servantur in alabastris, odores in oleo: quod diuturnitati eorum tanto utilius est, quanto pinguius, ut ex amygdalis. Et ipsa unguenta vetustate meliora. Sol inimicus his: quamobrem in umbra coquuntur plumbeis vasis. Experimentum eorum inversa manu capitur, ne carnosæ partis calor vitiet.

Quanta in unguentis luxuria.

IV. 3. Hæc est materia luxus e cunctis maxime supervacui. Margaritæ enim gemmæque ad heredem tamen transeunt: vestes prorogant tempus: unguenta illico exspirant, ac suis moriuntur horis. Summa commendatio eorum, ut transeunte femina odor invitet etiam aliud agentes: exceduntque quadragenos denarios libræ. Tanti emitur voluptas aliena: etenim odorem qui gerit, ipse non sentit. Sed et hæc aliqua differentia signanda sunt. In M. Ciceronis monumentis invenitur, unguenta gratiora esse, quæ terram, quam quæ crocum sapiant: quando etiam corruptissimo in genere magis tamen juvat quædam ipsius vitii severitas. Sed quosdam crassitudo maxime delectat, spissum appellantes: linique jam, non solum perfundi, unguentis gaudent. Vidimus etiam vestigia pedum tingui: quod M. Othonem monstrasse Ne-

Digitized by Google

principe odorant le plus énergique est celui qu'on ajoute le dernier. Les parfums se conservent à merveille dans les vases appelés alabastres, et les odeurs dans l'huile; elle est d'autant plus propre à leur conservation qu'elle est plus grasse : telle est celle d'amandes. Les parfums s'améliorent en vieillissant. Le soleil leur nuit : aussi les cuit-on à l'ombre, dans des vases de plomb. Quand on veut les prendre pour les examiner on retourne la main, pour que la chaleur de la partie charnue ne les altère pas.

Excès du luxe en fait de parfums.

IV. 3. Tels sont les bizarres élémens du luxe le plus superflu de tous. Au moins les perles et les pierreries passent à un héritier; les vêtemens ont quelque durée; les parfums s'évaporent et disparaissent au bout de quelques heures. Leur plus grand mérite, c'est qu'au passage d'une femme parfumée ils attirent l'attention de l'homme, même occupé à toute autre chose. La livre coûte plus de quatre cents deniers, somme énorme donnée au plaisir d'autrui; car celui qui porte des parfums ne les sent pas. Ici cependant il faut établir quelques distinctions. On lit dans les mémoires de Cicéron que mieux vaut, pour les parfums, sentir la terre que le safran; c'est-à-dire que, même au sein de la corruption, un peu de sévérité plaît encore au vice. Mais quelques hommes veulent comme des emplâtres de parfums; c'est là ce qu'ils nomment parfums épais. Ils ne veulent plus s'humecter d'essences, ils s'en imbibent : et même, n'avons-nous pas vu parfumer la plante des pieds, raffinement

Digitized by Google

roni principi ferebant. Quæso ut qualiter sentiretur, juvaretque, ab eâ parte corporis? Nec non aliquem ex privatis audivimus jussisse, spargi parietes balinearum unguento: atque Caium principem, solia temperari: ac ne principale videatur hoc bonum, et postea quemdam ex servis Neronis. Maxime tamen mirum est, hanc gratiam penetrasse et in castra. Aquilæ certe ac signa, pulverulenta illa, et custodibus horrida, inunguntur festis diebus: utinamque dicere possemus, quis primus instituisset! Ita est, nimirum hac mercede corruptæ terrarum orbem devicere aquilæ. Ista patrocinia quærimus vitiis, ut per hoc jus sumantur sub casside unguenta.

Quando primum Romanis in usu.

V. Quando id primum ad Romanos penetraverit, non facile dixerim. Certum est Antiocho rege Asiaque devictis, Urbis anno DLXV P. Licinium Crassum, L. Julium Cæsarem censores edixisse: « Ne quis venderet unguenta exotica; » sic enim appellavere. At hercules jam quidam etiam in potus addunt: tantique amaritudo est, ut odore prodigo fruantur ex utraque parte corporis. L. Plotium, L. Planci bis consulis censorisque fratrem, proscriptum a triumviris, in Salernitana latebra unguenti odore proditum constat: quo dedecore tota ab-

Digitized by Google

qu'Othon enseigna, dit-on, au dernier des Césars? Mais, je vous le demande, comment ce parfum pouvait-il être senti, et faire plaisir dans cette partie du corps? N'avons-nous pas vu un simple citoyen inonder de parfums les murailles d'une salle de bains? Caligula n'en mêlait-il pas à son bain de siège? Et qu'on ne voie point ici un privilège impérial : plus tard un esclave de Néron en fit autant. Mais qui ne s'étonnerait de voir ce luxe pénétrer même dans les camps? Ces aigles, ces drapeaux poudreux, entourés de gardes farouches, sont parfumés les jours de fête. Que ne puis-je dire qui le premier établit cet usage! Est-ce donc sous l'inspiration de ce prix corrupteur que ces aigles ont fait la conquête du monde? Nous avons voulu donner un patronage à nos vices, pour avoir droit de nous parfumer sous le casque?

Quand l'usage s'en est introduit chez les Romains.

V. A quelle époque les parfums s'introduisirent-ils à Rome? Je serais embarrassé de le dire. Le fait est, qu'après la défaite d'Antiochus et la conquête de l'Asie, l'an de Rome 565, les censeurs P. Licinius Crassus et L. Julius César prohibèrent la vente des parfums exotiques. Telle fut la dénomination officielle. Aujourd'hui on les mêle aux boissons; et telle est la vogue d'un principe amer, qu'on prodigue les parfums pour satisfaire deux sens à la fois. Proscrit par les triumvirs, L. Plotius, fils de L. Plancus, deux fois consul et une fois censeur, fut décélé, dans l'asile qu'il avait à Salerne, par l'odeur de ses parfums : tant d'opprobre absoudrait

Digitized by Google

soluta proscriptio est. Quis enim non merito judicet periisse tales?

De palmis.

VI. 4. Cetero terrarum omnium Ægyptus accommodatissima unguentis: ab ea Campania est, copia rosæ. Judæa vero inclyta est vel magis palmis: quarum natura nunc dicetur. Sunt quidem et in Europa, vulgoque Italia, sed steriles. Ferunt in maritimis Hispaniæ fructum, verum immitem: dulcem in Africa, sed statim evanescentem. Contra in Oriente ex his vina, gentiumque aliquibus panis: plurimis vero etiam quadrupedum cibus. Quamobrem jure dicentur externæ. Nulla est in Italia sponte genita, nec in alia parte terrarum, nisi in calida: frugifera vero nusquam, nisi in fervida.

De natura earum.

VII. Gignitur levi sabulosaque terra: majore in parte et nitrosa. Gaudet et riguis, totoque anno bibere quum amet, anno sitienti. A fimo quidem etiam lædi putant: et Assyriorum pars aliqua, si non rivis misceatur. Genera earum plura: et prima fruticem non excedentia: sterilem hunc, aliubi et ipsum fertilem, brevique ramorum orbe foliosum. Tectorii vicem hic parietibus ple-

Digitized by Google

la proscription; car qui nierait la justice d'une telle mort?

Des palmiers.

VI. 4. Au reste, l'Égypte est de toute la terre le pays le plus apte à produire les élémens des parfums. Ensuite vient la Campanie, si fertile en roses; mais la Judée est célèbre surtout par les palmiers. Décrivons ici cet arbre. Il se trouve des palmiers en Europe; l'Italie en a beaucoup, mais nul ne porte de fruits : les côtes d'Espagne en produisent dont les fruits sont âpres. Les dattes d'Afrique sont douces, mais promptes à perdre leur saveur. En Orient, au contraire, ils fournissent du vin, du pain, même à quelques tribus, et, dans beaucoup de cantons, des alimens à la plupart des quadrupèdes. C'est donc le palmier exotique qu'il faut décrire. Aucune espèce n'est indigène en Italie; cet arbre n'a d'autre patrie que des contrées chaudes, et, pour qu'il se couronne de fruits, cette patrie doit être brûlante.

Nature des palmiers.

VII. Un sol léger et sablonneux, le plus souvent même nitreux, le produit. Il aime à être arrosé, et doit l'être toute l'année si elle est sèche. Le fumier passe pour lui nuire; beaucoup d'Assyriens le disent comme nous; à moins qu'il ne soit abreuvé d'eau. On en distingue diverses espèces. Les premiers n'atteignent que la taille des arbustes. Ordinairement stériles, quelquefois pourtant ils portent des fruits, et se couronnent de rameaux courts

Digitized by Google

risque in locis præstat contra aspergines. Procerioribus silva, arbore ex ipsa foliorum aculeo fruticante circa totas pectinatim, quas silvestres intelligi necesse est. Incerta tamen libidine etiam mitioribus se miscent. Reliquæ teretes atque proceræ, densis gradatisque corticum pollicibus, ut orbibus, faciles se ad scandendum Orientis populis præbent, vitilem sibi arborique indutis circulum, mira pernicitate tum homine subeunte. Coma omnis in cacumine, et pomum est: non inter folia hoc, ut in ceteris: sed suis inter ramos palmitibus racemosum, utraque natura uvæ atque pomi. Folia cultrato mucrone, lateribus in sese bifidatis, bella primum demonstravere gemina: nunc ad funes, vitiliumque nexus, et capitum levia umbracula finduntur.

Arboribus, immo potius omnibus quæ terra gignat, herbisque etiam, utrumque sexum esse diligentissimi naturæ tradunt: quod in plenum satis sit dixisse hoc in loco: nullis tamen arboribus manifestius. Mas in palmite floret, femina citra florem germinat tantum spicæ modo. Utrisque autem prima nascitur pomi caro: postea lignum intus, hoc est, semen ejus. Argumentum, quod parvæ sine hoc reperiuntur in eodem pal-

Digitized by Google

et garnis de feuilles. Les maisons, en beaucoup de lieux, n'ont point d'autres toits pour les préserver des eaux pluviales. Les plus élevés de ces arbres forment des forêts; leur tronc même est pourvu, dans toute sa circonférence, de feuilles pointues, déployées en éventails. Tels sont les palmiers sauvages. On ne sait par quel caprice de la fécondation ils se mêlent aux palmiers domestiques. Les autres espèces ont le tronc arrondi, élevé, garni de pointes disposées sur l'écorce en gradins circulaires, qui offrent aux Orientaux un escalier aisément praticable. Aussi passent-ils autour de leur corps et du tronc de l'arbre un cercle de sarment, par le moyen duquel ils grimpent avec une prodigieuse célérité. La cime seule porte le feuillage et le fruit; mais ce fruit n'est pas caché dans les feuilles, comme dans les autres espèces: suspendu par une branche particulière, au milieu des autres branches, il participe à la fois de la grappe et de la pomme. Les feuilles sont mucronées et ont les côtés bifides. Elles ont donné la première idée d'une armée faisant face des deux côtés à la fois: maintenant elles servent à faire des cordes, des nattes, et des parasols légers.

Selon les naturalistes les plus exacts, les arbres, ou pour mieux dire tous les produits du sol, les herbes mêmes, ont deux sexes, assertion que pour l'instant il suffit de transcrire; mais nul arbre ne les montre plus clairement. Le palmier mâle produit un bouquet de fleurs; le palmier femelle ne donne qu'une espèce d'épi, mais point de fleurs. Dans l'un et l'autre la chair du fruit est produite la première, le noyau ou graine se forme plus tard. La preuve, c'est que fort souvent on trouve sur les

Digitized by Google

mite. Est autem oblongum : non, ut olivis, orbiculatum. Præterea cæsum a dorso pulvinata fissura, et in alvo media plerisque umbilicatum, unde primum spargitur radix. Seritur autem pronum, et bina juxta composita semina, superque totidem, quoniam infirma singulis planta est : quaternæ coalescunt. Multis candidisque lignum hoc a carnibus discernitur tunicis, aliis corpori adhærentibus : laxeque distans, tantum cacumini filo adhæret. Caro maturescit anno. Quibusdam tamen in locis, ut in Cypro, quamquam ad maturitatem non perveniat, grato sapore dulcis est : et folium ibi latius, fructus quam reliquis rotundior, nec ut devoretur corpus, verum ut exspuatur, succo modo expresso. Et in Arabia languide dulces traduntur esse palmæ : quamquam Juba apud Scenitas Arabas præfert omnibus saporibus, quam vocant dablan. Cetero sine maribus non gignere feminas sponte edito nemore confirmant : circaque singulos plures nutare in eum pronas blandioribus comis. Illum erectis hispidum, adflatu visuque ipso et pulvere etiam reliquas maritare : hujus arbore excisa viduas post sterilescere feminas. Adeoque et Veneris intellectus, ut coitus etiam excogitatus sit ab homine, ex maribus flore ac lanugine, interim vero tantum pulvere insperso feminis.

Digitized by Google

tiges de jeunes dattes sans noyau. Ce noyau n'est pas rond comme celui des olives, il est oblong. De plus, il a sur le dos une fente à bords renflés, et, sur la face antérieure, presque toujours un ombilic d'où sort la radicule. On le plante couché, et l'on met deux graines l'une près de l'autre; au dessus on en place deux autres, parce que chacune des graines ne produirait qu'une plante trop faible; toutes les quatre n'en forment plus qu'une seule. Ce noyau se distingue de la chair par plusieurs tuniques blanches, et par d'autres qui adhèrent au corps; elles n'y adhèrent pas étroitement, mais seulement par un fil placé au sommet. La chair mûrit en un an. En quelques lieux cependant, en Cypre, par exemple, elle est agréable au goût, quoiqu'elle n'atteigne pas sa maturité; sa feuille est plus large et son fruit plus rond que les autres. Au lieu de manger le fruit, on le rejette après en avoir exprimé le suc. Les dattes d'Arabie sont, dit-on, d'une douceur un peu fade; cependant Juba proclame la supériorité des dattes que nous envoient les Arabes Scénites, et qu'ils nomment dablan. Du reste, on assure que, dans une forêt de palmiers, les pieds femelles ne produisent pas s'ils manquent de pieds mâles. Autour de chaque mâle on voit un certain nombre de femelles pencher en quelque sorte une chevelure caressante. Le palmier mâle, hérissant sa chevelure fleurie, féconde les autres par son haleine, par son aspect, et même par sa poussière. Coupe-t-on ce pied, les autres, privés d'époux, deviennent stériles. Les amours de ces plantes sont si bien connues, que l'homme a imaginé un moyen de les féconder par la fleur et le duvet du mâle,

Digitized by Google

Quomodo serantur.

VIII. Seruntur autem palmæ et trunco, duum cubitorum longitudine a cerebro ipso arboris, fissuris diviso atque defosso. Et ab radice avulsæ vitalis est satus, et ramorum tenerrimis. In Assyria, ipsa quoque arbor in solo humido tota radicatur, sed in frutices, non in arborem. Ergo plantaria instituunt, anniculasque transferunt, et iterum bimas. Gaudent enim mutatione sedis, verna alibi, in Assyria autem circa Canis ortus. Nec ferro attingunt ibi novellas : sed religant comas, ut in altitudinem exeant. Robustas deputant crassitudinis gratia, semipedales ramorum relinquentes truncos, qui decisi alibi necant matrem. Diximus salsum ab his solum diligi. Ergo ubi non est tale, salem adspergunt, non radicibus, sed longius paulo. Quædam in Syria et Ægypto in binos dividunt se truncos : in Creta et in ternos, quædamque et in quinos. Ferunt statim in trimatu. In Cypro vero, Syria, Ægypto, quadrimæ : aliquæ quinquennes, altitudine hominis, nullo intus pomi ligno, quamdiu sunt novellæ, ob id spadonum accepto nomine.

Digitized by Google

quelquefois aussi en secouant seulement la poussière sur les femelles.

Comment on sème les palmiers.

VIII. On multiplie aussi les palmiers de bouture. On coupe la tige à deux coudées du sommet; on divise cette partie, et on la met en terre. Les rejetons arrachés de la racine, et les branches encore tendres, peuvent être plantés avec succès. En Assyrie on couche en terre l'arbre tout entier dans le sol humide, et il prend racine; mais il ne donne que des arbrisseaux, et non des arbres. En conséquence on a formé des pépinières, et l'on transplante l'arbre, d'abord à l'âge d'un an, ensuite à deux ans; car le palmier aime à changer d'habitation, au printemps dans certains pays, mais, en Assyrie, vers le lever de la Canicule. On n'y taille point les jeunes arbres, on se borne à lier leur tête pour les faire croître en hauteur. On ébranche le palmier plus vigoureux, pour le faire grossir, ne laissant aux branches que la longueur d'un demi-pied, opération qui, ailleurs, tuerait le tronc maternel. Nous avons dit que le palmier aime une terre salée : lorsque le sol ne contient point de principes salins on jette du sel, non sur les racines, mais un peu plus loin. Quelques palmiers, en Syrie et en Égypte, se divisent en deux troncs : la Crète en a qui se fendent en trois, et même en cinq. Ils rapportent dès l'âge de trois ans. En Cypre, en Syrie, en Égypte, ils produisent à quatre ans. Quelques-uns, qui ne donnent de fruits qu'à cinq ans, et dont la hau-

Digitized by Google

Genera earum, et insignia.

IX. Genera earum multa. Sterilibus ad materias, operumque lautiora, utitur Assyria et tota Persis. Sunt et cæduæ palmarum quoque silvæ, germinantes rursus ab radice succisæ. Dulcis medulla earum in cacumine, quod cerebrum appellant: exemptaque vivunt, quod non aliæ. Vocantur autem chamærepes, folio latiore ac molli, ad vitilia utilissimo. Copiosæ in Creta, sed magis in Sicilia. E palmis prunæ vivaces, ignisque lentus.

Fructiferarum aliis brevius lignum in pomo, aliis longius: his mollius, illis durius: quibusdam osseum lunatumque, dente contra fascinantes religione politum. Aliud pluribus vestitum paucioribusve tunicis: aliud crassioribus tenuioribusve. Ita fiunt undequinquaginta genera, si quis omnium persequi velit nomina etiam barbara, vinorumque ex iis differentias. Clarissimæ omnium, quas regias appellavere ab honore, quoniam regibus tantum Persidis servarentur, Babylone natæ uno in horto Bagou: ita enim vocant spadones, qui apud eos

Digitized by Google

teur égale la taille de l'homme, n'ont, tant qu'ils sont jeunes, qu'un fruit sans noyau : voilà pourquoi on leur donne le nom d'eunuques.

Leurs espèces ; leur caractère distinctif.

IX. Il y a plusieurs espèces de palmiers. Dans l'Assyrie et toute la Perse, on se sert de ceux qui sont stériles pour les charpentes et les ouvrages de luxe. On peut aussi mettre en coupe certaines forêts de palmiers, qui repoussent de la racine après avoir été coupés. A leur cime se trouve une moelle douce, que l'on nomme cervelle : ils peuvent la perdre sans périr, ce qui n'arrive point aux autres palmiers. On nomme chamérèpes ceux dont la feuille est large, molle, et très-utile pour faire des liens. Nombreux en Crète, ils le sont encore plus en Sicile. Le palmier donne un charbon vivace et qui brûle lentement.

Le palmier à fruits porte, dans l'intérieur de ses dattes, un noyau plus ou moins long, plus ou moins dur, quelquefois osseux, en forme de croissant, et que la superstition polit avec l'ivoire pour préserver des fascinations. Tantôt le noyau est revêtu d'un plus ou moins grand nombre de tuniques : tantôt elles sont plus ou moins épaisses : de là quarante-neuf espèces de palmiers pour qui veut avoir la liste des noms que leur donnent les barbares, et tenir compte de la différence de leurs vins. Les plus célèbres sont ceux qu'on appelle palmiers royaux, parce qu'on les réservait pour les rois de Perse. Un seul jardin, celui de Bagoas à Baby-

Digitized by Google

etiam regnavere. Hortus ille numquam nisi dominantis in aula fuit. At in meridiano orbe præcipuam obtinent nobilitatem syagri, proximamque margarides. Hæ breves, candidæ, rotundæ, acinis, quam balanis, similiores. Quare et nomen a margaritis accepere. Una earum arbor in Chora esse traditur : una et syagrorum. Mirumque de ea accepimus cum phœnice ave, quæ putatur ex hujus palmæ argumento nomen accepisse, iterum mori ac renasci ex seipsa : eratque, quum hæc proderem, fertilis. Ipsum pomum grande, durum, horridum, et a ceteris generibus distans sapore ferino, quem ferme in apris novimus : evidentissimeque causa est nominis. Quarta auctoritas sandalidum, a similitudine appellatarum. Jam in Æthiopiæ fine quinque earum nec plures arbores tradunt, non raritate magis, quam suavitate mirabiles.

Ab his caryotæ maxime celebrantur, et cibo quidem, sed et succo uberrimæ. Ex quibus præcipua vina Orienti, iniqua capiti, unde pomo nomen. Sed ut copia ibi atque fertilitas, ita nobilitas in Judæa, nec in tota, sed Hiericunte maxime. Quamquam laudatæ et Archelaide, et Phaselide, atque Liviade, gentis ejusdem convallibus. Dos his præcipua succo pingui lactentibus : quodamque vini sapore in melle prædulci. Sicciores in hoc genere

Digitized by Google

lone, les produisait. Bagoas, en Perse, est le nom des eunuques, et l'on sait qu'il en a même régné dans ce pays. Ce jardin n'a toujours appartenu qu'à la cour du grand roi. Plus au sud, les syagres, puis les margarides, ont le premier rang. La dernière de ces deux espèces est petite, blanche, ronde; ses fruits ressemblent à des grains de raisin plutôt qu'à des dattes: de là leur nom, tiré de celui de margarita ou perle. Le pays de Chora possède, dit-on, une margaride et un syagre. On nous a raconté, sur cette dernière espèce, un fait merveilleux, c'est qu'il meurt et renaît de lui-même en même temps que le phénix, qui, à cause de cette particularité, a tiré son nom de ce palmier. Au moment où j'écris, cet arbre porte des fruits. Le fruit est gros, dur, raboteux, se distingue des autres dattes par un goût sauvage, semblable à celui de la chair de sanglier, ce qui est l'origine évidente de son nom. En quatrième lieu viennent les sandalides; leur nom rappelle la chaussure dont elles présentent la forme. Sur les confins de l'Éthiopie se trouvent cinq sandalides; leur rareté et leur goût excellent les a rendues célèbres.

On vante ensuite les caryotes, qui fournissent en abondance des alimens et du jus. En Orient on en fait les meilleurs vins, qui portent à la tête, circonstance d'où le fruit a tiré son nom. Si c'est là qu'ils sont surtout nombreux et fertiles, c'est en Judée, et principalement à Jéricho, que l'on trouve les plus beaux. On vante aussi ceux de l'Archelaïde, de la Phaselide et de Liviade, vallées du même pays. Ce qui les distingue, c'est un suc gras, laiteux, de saveur analogue à celle du

Digitized by Google

Nicolai, sed amplitudinis præcipuæ, quaterni cubitorum longitudinem efficiunt. Minus speciosæ, sed sapore caryotarum sorores, ob hoc Adelphides dictæ, proximam suavitatem habent, non tamen eamdem. Tertium ex his genus patetæ, nimio liquore abundat: rumpitque se pomi ipsius, etiam in sua matre, ebrietas, calcatis similis.

Suum genus e sicciore turba junceis, prælonga gracilitate curvatis in terram. Nam quas ex his honori deorum dicamus, chydæos appellavit Judæa, gens contumelia numinum insignis. In totum arentes Thebaidis atque Arabia, macroque corpore exiles, et assiduo vapore torrentes, crustam verius, quam cutem, obducunt. In ipsa quidem Æthiopia friatur (tanta est siccitas), et farinæ modo spissatur in panem. Gignitur autem in frutice ramis cubitalibus, folio latiore, pomo rotundo, sed majore, quam mali, amplitudine: coicas vocant. Triennio maturescunt: semperque frutici pomum est subnascente alio. Thebaidis fructus extemplo in cados conditur, cum sui ardoris anima: ni ita fiat, celeriter exspirat: marcescitque non retostus furnis. Ex reliquo genere plebeiæ videntur. Syri et Juba tragemata appellant. Nam in alia parte Phœnices, Ciliciæque, populari etiam nomine a nobis appellantur balani. Eorum quoque plura genera. Differunt figura rotunditatis aut proceritatis.

Digitized by Google

vin mêlé à du miel très-doux. Les caryotes de Nicolaüs sont plus sèches, mais plus grosses. Quatre de cette espèce, mises bout à bout, ont une coudée de long. Les adelphides, ainsi nommées de ce que, par le goût, elles sont sœurs des caryotes, ont moins d'apparence; leur saveur est analogue sans être la même. Une troisième espèce est celle des patètes. Elles sont si abondantes en suc, qu'elles crèvent sur l'arbre, et rendent une liqueur enivrante comme si elles avaient été foulées.

Parmi les dattes qui ont peu de suc, quelques-unes, longues et effilées comme des joncs, penchent vers la terre. Celles dont nous nous servons pour le culte sont nommées chydées par les Juifs, nation célèbre par son mépris pour les dieux. Celles de la Thébaïde et de l'Arabie sont maigres, grêles et totalement desséchées; la chaleur continue qui les brûle, fait qu'elles sont revêtues d'une croûte plutôt que d'une peau. Ce fruit est si sec en Éthiopie, qu'il devient friable, et donne une farine qu'on peut convertir en pain. Elles viennent sur un arbrisseau dont les branches, longues d'une coudée, portent de larges feuilles, un fruit rond, mais plus gros qu'une pomme, et qu'on nomme coïx; il faut trois ans pour le mûrir, et l'arbre porte sans cesse un fruit naissant près d'un fruit mûr. Les fruits cueillis en Thébaïde sont mis en tonneaux sur-le-champ, sans qu'on laisse évaporer leur esprit, qui se perdrait très-vite sans cette précaution : on les sèche ensuite au four, sans cela ils se gâtent. Les autres espèces sont peu estimées. Juba, avec les Syriens, les nomme tragémates (dessert). Ailleurs on nomme leurs dattes phéniciennes, ciliciennes;

Digitized by Google

Differunt et colore, nigriores ac rubentes. Nec pauciores fico traduntur colores. Maxime tamen placent candidi. Distant et magnitudine : prout multi cubitum effecere. Quidam sunt non ampliores faba. Servantur hi demum, qui nascuntur in salsis atque sabulosis, ut in Judæa, et Cyrenaica Africa. Non item in Ægypto, Cypro, Syria et Seleucia Assyriæ. Quamobrem sues et reliqua animalia ex his saginantur. Vitiati aut vetusti ejus pomi signum est, cecidisse candidam verrucam, quæ racemo adhæserit. Alexandri milites palmis viridibus strangulati sunt. In Gedrosis id factum est pomi genere, alibi copia evenit. Est enim tanta musteis suavitas, ut finis mandendi non nisi periculo fiat.

Syriæ arbores : pistacia, cottana, damascena, myxa.

X. 5. Syria præter hanc peculiares habet arbores. In nucum genere pistacia nota. Prodesse adversus serpentium traduntur morsus, et potu et cibo. In ficorum autem, caricas, et minores ejus generis, quæ cottana

Digitized by Google

mais, chez nous, on les appelle vulgairement dattes. On en distingue aussi plusieurs espèces : elles diffèrent par la rondeur, la longueur et la couleur. On en connaît de noires et de rouges ; on dit même qu'on en trouve d'autant de couleurs que les figues. Les blanches sont plus estimées. On établit la différence des dimensions suivant le nombre nécessaire pour former une coudée de long; quelques-unes ne sont pas plus grosses que des fèves. Celles qui croissent dans les terres salines et sablonneuses, en Judée par exemple ou en Cyrénaïque, se gardent mieux. Il n'en est point de même de celles qu'envoie l'Égypte, Cypre, la Syrie et la Séleucide en Assyrie; aussi les donne-t-on aux porcs et aux autres bestiaux pour les engraisser. On reconnaît que les dattes sont vieilles ou gâtées à l'absence d'une espèce de tumeur blanche qui se trouve à l'endroit par où elles tiennent au pédicule. Des soldats d'Alexandre moururent étouffés par des dattes vertes. Ce fait, qui eut lieu en Gédrosie, provenait de la nature même du fruit vert; ailleurs, l'excès avec lequel on en mange est la cause de tout le mal. Les dattes fraîches, en effet, ont un goût si agréable, qu'on ne cesse d'en manger que par crainte du danger.

Arbres de la Syrie : pistachier, cottana, damascène, myxa.

X. 5. La Syrie possède en outre des arbres particuliers. Tel est, parmi les arbres à noix, celui qui donne la pistache. Son fruit est bon, dit-on, contre la morsure des serpens, et on le prend en aliment ou en breuvage.

Digitized by Google

vocant. Item pruna in Damasco monte nata, et myxa: utramque jam familiarem Italiæ. Ex myxis in Ægypto et vina fiunt.

Cedrus. Quæ arbores trium annorum fructum pariter habeant.

XI. Juniperi similem habent Phœnices et cedrum minorem. Duo ejus genera, Lycia et Phœnicia, differunt folio: nam quæ durum, acutum, spinosum habet, oxycedros vocatur, ramosa et nodis infesta: altera odore præstat. Fructum ferunt myrti magnitudine, dulcem sapore. Et majoris cedri duo genera: quæ floret, fructum non fert: frugifera non floret: et in ea antecedentem fructum occupat novus. Semen ejus cupresso simile. Quidam cedrelatem vocant. Ex hac resina laudatissima. Materiæ vero ipsi æternitas: itaque et simulacra deorum ex ea factitaverunt. Cedrinus est Romæ in delubro Apollo Sosianus, Seleucia advectus. Cedro similis in Arcadia est arbor: in Phrygia frutex vocatur.

Terebinthus.

XII. 6. Syria et terebinthum habet. Ex his mascula

Digitized by Google

Dans le genre figuier, on y trouve les figues cariques, et des variétés plus petites, nommées cottanes. Les monts de Damas produisent la prune et le myxa, deux fruits maintenant naturalisés en Italie. Du dernier on fait du vin en Égypte.

Cèdres. Arbres qui portent des fruits de trois années.

XI. La Phénicie produit un arbre semblable au genevrier, et qu'on nomme petit cèdre. Il y en a de deux espèces : celle de Lycie, et celle de Phénicie. On les distingue à la feuille, dure, piquante et épineuse dans l'oxycèdre, qui, de plus, est fort rameux et chargé de nœuds. L'autre espèce a une autre odeur plus agréable. Sur toutes deux naît un fruit gros comme celui du myrte, et de très-bon goût. Il y a aussi deux sortes de grand cèdre. L'un fleurit et reste stérile; l'autre porte des fruits, mais point de fleurs, et sans cesse on voit un nouveau fruit pousser à côté du premier, dont la maturation est plus avancée. La graine du cèdre ressemble à celle du cyprès ; quelques-uns donnent à l'arbre le nom de cédrélate. C'est lui qui donne la meilleure résine. Son bois dure éternellement : aussi jadis en faisait-on les statues des dieux. On voit dans un temple de Rome un Apollon de cèdre, apporté de Séleucie par Sosius. L'Arcadie produit un arbre semblable au cèdre, mais qui, en Phrygie, se nomme frutex (l'arbrisseau).

Térébinthe.

XII. 6. La Syrie possède aussi le térébinthe. Il y en

est sine fructu. Feminarum duo genera. Alteri fructus rubet lentis magnitudine : alteri pallidus, cum vite maturescit, non grandior faba, odore jucundior, tactu resinosus. Circa Idam Troadis, et in Macedonia brevis arbor hæc atque fruticosa, in Damasco Syriæ magna. Materies ei admodum lenta, ac fidelis ad vetustatem, nigri splendoris : flos racemosus olivæ modo, sed rubens : folia densa. Fert et folliculos emittentes quædam animalia, ceu culices, lentoremque resinosum, qui ex cortice erumpit.

Rhus.

XIII. Etiam rhus Syriæ mascula fert, sterili femina, folio ulmi paulo longiore et piloso, foliorum inter se semper contrariis pediculis, gracili brevique ramo. Pelles candidæ conficiuntur iis. Semen lenti simile, cum uva rubescit, quod vocatur rhus, medicamentis necessarium.

Ægypti arbores : ficus Alexandrina.

XIV. 7. Et Ægypto multa genera, quæ non alibi. Ante omnia ficus, ob id Ægyptia cognominata. Arbor

Digitized by Google

a des pieds mâles stériles et des pieds femelles de deux sortes; dans l'un se voit un fruit rouge de la grosseur d'une lentille; l'autre porte un fruit pâle, résineux, d'odeur agréable, dont la grosseur est celle d'une fève, et qui mûrit en même temps que le raisin. Vers le mont Ida en Troade, et dans la Macédoine, cet arbre est de la taille d'un arbrisseau; à Damas, en Syrie, il s'élève davantage. Son bois est souple, d'un noir luisant, et se conserve très-long-temps. Ses fleurs, disposées en grappes comme celles de l'olivier, sont rouges, et les feuilles serrées les unes contre les autres. Il produit certaines vésicules, d'où sortent des animalcules analogues aux moucherons, et de son écorce s'échappe une liqueur visqueuse semblable à la résine.

Rhus.

XIII. Le rhus (sumac) mâle, en Syrie, donne une graine; la femelle est stérile. Les feuilles de cet arbre, semblables à celles de l'orme, sont plus longues, velues et toujours opposées. Les branches sont effilées et courtes; elles servent à préparer les peaux en blanc. La graine ressemble à des lentilles, et rougit en même temps que le raisin: on lui donne le nom de l'arbre même, elle est d'un grand usage en médecine.

Arbres d'Égypte: figuier d'Alexandrie.

XIV. 7. L'Égypte possède aussi diverses espèces d'arbres qui ne se rencontrent pas ailleurs. Tel est, d'abord,

Digitized by Google

moro similis folio, magnitudine, aspectu. Pomum fert non ramis, sed caudice ipso. Idque ipsum ficus est prædulcis, sine granis interioribus, perquam fecundo proventu, scalpendo tantum ferreis unguibus : aliter non maturescit. Sed quum factum est, quarto die demetitur, alio subnascente : septeno ita numerosa partu, per singulas æstates multo lacte abundante. Subnascitur, etiam si non scalpatur, fetus quater æstate, prioremque expellit immaturum. Materies proprii generis inter utilissimas. Cæsa statim stagnis mergitur : hoc est ejus siccari. Et primo sidit, postea fluitare incipit : certoque sugit eam alienus humor, qui aliam omnem rigat. Quum innatare cœperit, tempestivæ habet signum.

Ficus Cypria.

XV. Huic similis quadamtenus quæ vocatur Cypria ficus in Creta. Nam et illa in caudice ipso fert pomum, et ramis, quum in crassitudinem adolevere. Sed hæc germina emittit sine ullis foliis : radice similis populo, folium ulmo. Fructus quaternos fundit : toties et germinat. Sed grossus ejus non maturescit, nisi incisura emisso lacte. Suavitas et interiora, fici : magnitudo, sorbi.

Digitized by Google

le figuier surnommé égyptien. Cet arbre ressemble, par la feuille, au mûrier, dont il a les dimensions et le port. Son fruit n'est pas attaché aux branches, mais au tronc même. C'est une figue très-douce, sans graines au dedans, très-abondante ; il faut la gratter avec des ongles de fer pour déterminer sa maturité. Quatre jours après cette opération on la cueille, et un nouveau fruit commence à pousser. On fait ainsi jusqu'à sept récoltes, et en été le fruit abonde en lait. Quand, faute d'être grattés, les fruits ne mûrissent point, on fait cependant quatre récoltes, et des fruits nouveaux font tomber les précédens avant leur maturité. Le bois, d'une espèce particulière, est très-utile. A peine coupé, on le plonge dans l'eau; c'est ainsi qu'il sèche. D'abord il va au fond, ensuite il flotte: de sorte que l'eau, qui pénètre tous les autres bois, lui enlève au contraire son humidité. Quand il commence à nager sur l'eau, c'est un signe qu'il est bon à mettre en œuvre.

Figuiers de Cypre.

XV. Le figuier de Cypre, dans l'île de Crète, ressemble, jusqu'à un certain point, au précédent; car il porte aussi le fruit sur la tige et sur les rameaux lorsqu'ils ont acquis une grosseur suffisante ; il pousse des bourgeons sans aucune feuille. Sa racine ressemble à celle du peuplier, et sa feuille à celle de l'orme. Il produit du fruit quatre fois l'année, et bourgeonne un égal nombre de fois; mais son fruit ne mûrit que si l'on y pratique une incision pour lui faire jeter son lait. Il a

Digitized by Google

Siliqua ceraunia.

XVI. 8. Similis et quam Iones ceroniam vocant: trunco et ipsa fertilis, sed pomo siliquæ. Ob id quidam Ægyptiam ficum dixere, errore manifesto. Non enim in Ægypto nascitur, sed in Syria, Ioniaque, et circa Gnidum, atque in Rhodo: semper comantibus foliis, flore candido, cum vehementia odoris: plantigera imis partibus, et ideo superficie flavescens, succum auferente sobole. Pomo antecedentis anni circa Canis ortum detracto, statim alterum parit: postea florem per Arcturum: hieme fetus enutriente.

Persica arbor: et quibus arboribus subnascantur fructus.

XVII. 9. Ægyptus et Persicam arborem sui generis habet, similem piro, folia retinentem. Fertilitas assidua ei, subnascente crastino fructu: maturitas etesiarum adflatu. Pomum longius piro, inclusum amygdalæ putamine, et corio, colore herbido: sed ubi nux illi, huic prunum, differens brevitate ac mollitie: et quamvis blandiatur prædulcis suavitas, innocuum. Materies bonitate, firmitudine, nigritia quoque nihil differens a loto. Simulacra ex ea factitavere. Non eadem gratia,

Digitized by Google

le bon goût de la figue, à laquelle il ressemble en dedans. Sa grosseur est celle de la sorbe (corme).

Silique ceraunia.

XVI. 8. Le céronia des Ioniens ressemble aussi au sycomore : c'est également son tronc qui porte des fruits enveloppés dans une gousse ; aussi l'a-t-on appelé, mais fort mal à propos, figuier d'Égypte, car on n'en voit point en Égypte, mais bien en Syrie, dans l'Ionie, les environs de Gnide et l'île de Rhodes. Il est toujours couronné de feuilles. Sa fleur est blanche et d'une odeur très-forte. Il est jaunâtre à l'extérieur ; car les rejetons du bas de la tige dérobent le suc qui entretiendrait sa verdure. Les fruits se cueillent vers le lever de la Canicule, et sur-le-champ il en produit d'autres. Il fleurit pendant l'Arcture, et nourrit ses fruits pendant hiver.

Du persica ; sur quels arbres les fruits se succèdent.

XVII. 9. L'Égypte produit un persica d'espèce particulière, qui ressemble au poirier, et conserve ses feuilles. Il est toujours chargé de fruits : à la place de celui qu'on cueille la veille, il en naît un autre le lendemain. Ils mûrissent au souffle des vents étesiens. Le fruit est plus long qu'une poire, revêtu d'une coquille et d'une peau semblable à celles de l'amande, et d'une couleur verte ; mais, tandis que celle-ci a un noyau à l'intérieur, le persica donne un fruit plus petit et plus tendre, et qui, tout en flattant le goût par une saveur

Digitized by Google

quamquam fideli materie, ex arbore quam balanum appellavimus, magna ex parte contorta : navalis itaque tantum est.

Cuci.

XVIII. At e diverso cuci in magno honore, palmæ similis quando et ejus foliis utuntur ad textilia. Differt quod in brachia ramorum spargitur. Pomo magnitudo, quæ manum impleat, color fulvus, commendabilis succo ex austero dulci. Lignum intus grande, firmæque duritiæ, ex quo velares detornant anulos. In eo nucleus dulcis, dum recens est : siccatus durescit ad infinitum, ut mandi non possit, nisi pluribus diebus maceratus. Materies crispioris elegantiæ, et ob id Persis gratissima.

Spina ægyptia.

XIX. Nec minus spina celebratur in eadem gente dumtaxat nigra, quoniam incorrupta etiam in aquis durat, ob id utilissima navium costis. Candida facile putrescit. Aculeus spinarum et in foliis. Semen in siliquis, quo coria perficiuntur gallæ vice. Flos et coronis ju-

Digitized by Google

délicieuse, ne peut cependant faire de mal. Le bois égale celui du lotus en bonté, en dureté, et par la beauté de son noir. On en faisait des statues. Celui de l'arbre dit balane n'est point aussi recherché, quoiqu'il soit de très-longue durée. Ce bois est tortu pour la plus grande partie; aussi ne l'emploie-t-on que pour la construction des vaisseaux.

Cuci.

XVIII. Au contraire, le cuci est très-estimé; il ressemble au palmier, et l'on se sert aussi de ses feuilles pour la vannerie; mais il est plus branchu que le palmier. Son fruit, de grosseur à remplir la main, est roussâtre, et se recommande par un suc aigre-doux. Au dedans du fruit est un gros noyau très-dur, dont on fait, sur le tour, des anneaux pour les voiles. L'amande qu'il contient est tendre tant qu'elle est fraîche; sèche, elle se durcit au point qu'il est impossible de la mâcher, à moins qu'on ne la laisse tremper plusieurs jours. Le bois du cuci a de très-belles ronces; aussi les Perses l'aiment-ils beaucoup.

Épine égyptienne.

XIX. Ils n'estiment pas moins l'épine noire (l'acacia), parce qu'il ne se gâte jamais dans l'eau; aussi en font-ils grand usage pour les flancs des navires. La blanche se pourrit aisément. Les deux espèces sont garnies d'épines jusque sur les feuilles. La graine est contenue dans des gousses qui, comme la noix de galle, servent à tanner

Digitized by Google

cundus, et medicamentis utilis. Manat et gummi ex ea. Sed præcipua utilitas, quod cæsa anno tertio resurgit. Circa Thebas hæc, ubi et quercus, et Persica, et oliva, CCC a Nilo stadiis, silvestri tractu, et suis fontibus riguo.

10. Ibi et prunus Ægyptia, non dissimilis spinæ proxime dictæ, pomo mespili, maturescens bruma, nec folia dimittens. Lignum in pomo grande, sed corpus ipsum natura copiaque, messium instar incolis. Purgatum enim tundunt, servantque ejus offas. Silvestris et circa Memphim regio tam vastis arboribus, ut terni non quirent circumplecti. Unius peculiari miraculo, nec pomum propter, usumve aliquem, sed eventum, facies est: spinæ folia habet, ceu pennas, quæ, tactis ab homine ramis, cadunt protinus, ac postea renascuntur.

Gummium genera IX. Sarcocolla.

XX. 11. Gummim optimam esse ex Ægyptia spina convenit, vermiculatam, colore glauco, puram, sine cortice, dentibus adhærentem. Pretium ejus in libras, X. III. Deterior ex amygdalis amaris, et ceraso, pessima

Digitized by Google

les cuirs. La fleur fait de jolies couronnes, et sert en médecine. Cette épine distille une gomme. Son principal avantage, c'est qu'après avoir été coupée elle repousse en trois ans. Cet arbre se trouve aux environs de Thèbes, à trois cents stades du Nil, au milieu de forêts composées de chênes, de persica, d'oliviers, et arrosées de quantité de ruisseaux.

10. Vers le même lieu se trouve le prunier d'Égypte, qui ressemble beaucoup à l'épine dont nous venons de parler. Son fruit, qui mûrit vers le solstice d'hiver, a quelque chose de la nèfle. Cet arbre ne perd point ses feuilles. Les fruits renferment un gros noyau; mais la partie charnue est d'une qualité et d'une abondance telles, qu'il tient lieu de blé aux habitans; aussi l'écrasent-ils, et, après l'avoir mondé, en font-ils des pâtes qu'ils conservent. Les forêts des environs de Memphis ont de si gros arbres, que trois hommes ne pourraient en embrasser un seul. Une espèce particulière se fait remarquer, non par ses fruits ou par une utilité quelconque, mais par cette circonstance merveilleuse que les feuilles, disposées comme des plumes d'oiseau, s'affaissent dès qu'on touche les branches, et se relèvent ensuite.

Neuf espèces de gommes; sarcocolle.

XX. 11. La meilleure gomme, de l'aveu de tout le monde, est celle que donne l'épine d'Égypte : elle est vermiculée, de couleur verdâtre, pure, sans mélange d'écorce, et s'attache aux dents. On la vend trois deniers la livre. L'amandier amer et le cerisier en four-

Digitized by Google

ex prunis. Fluit et ex vitibus, infantium ulceribus aptissima: et aliquando ex olea, dentium dolori: ulmo etiam in Coryco monte Ciliciæ, ac junipero, ad nihil utilis: ex ulmi vero gummi et culices ibi nascuntur. Fit et ex sarcocolla (ita vocatur arbor) gummis utilissima pictoribus ac medicis, similis pollini thuris: et ideo candida, quam rufa, melior. Pretium ejus, quod supra.

De papyro: de chartæ usu: quando cœperit.

XXI. Nondum palustria attigimus, nec frutices amnium. Prius tamen quam digrediamur ab Ægypto, et papyri natura dicetur, quum chartæ usu maxime humanitas vitæ constet et memoria. Et hanc Alexandri Magni victoria repertam, auctor est M. Varro, condita in Ægypto Alexandria. Antea non fuisse chartarum usum: in palmarum foliis primo scriptitatum: deinde quarumdam arborum libris. Postea publica monumenta plumbeis voluminibus: mox et privata linteis confici cœpta, aut ceris. Pugillarium enim usum fuisse etiam ante Trojana tempora invenimus apud Homerum. Illo vero prodente, ne terra quidem ipsa, quæ nunc Ægyptus, intelligitur (quum in Sebennytico saltem ejus nomo non-

Digitized by Google

nissent de moins bonne qualité; celle du prunier est la pire de toutes. La vigne donne une gomme excellente pour les ulcères des enfans; quelquefois l'olivier en laisse échapper une qui est bonne pour les maux de dents. Les ormes et les genevriers du mont Coryque, dans la Cilicie, en fournissent une qui n'a pas d'usage: celle de l'orme contient même de petits moucherons. Le sarcocolle, tel est le nom d'un arbre, donne une gomme très-employée par les peintres et les médecins. Elle ressemble au pollen d'encens; aussi la blanche est plus estimée que la rousse. Son prix est celui de la gomme d'épine égyptienne.

Du papyrus : de l'usage du papier ; date de son origine.

XXI. Nous n'avons pas parlé encore des plantes marécageuses et des arbrisseaux de rivières. Avant de quitter l'Égypte, cependant, nous parlerons de la nature du papyrus, parce que sur les livres reposent la civilisation et les souvenirs du passé. Selon M. Varron, l'usage du papyrus commença lors des conquêtes d'Alexandre-le-Grand, et de la fondation d'Alexandrie en Égypte; auparavant on ne connaissait pas le papier. On écrivit d'abord sur des feuilles de palmier, ensuite sur l'écorce de certains arbres. Plus tard des feuilles de plomb reçurent les actes publics; la toile et la cire furent ensuite consacrées aux affaires particulières. L'usage des tablettes était connu avant la guerre de Troie, si l'on s'en rapporte à Homère. Ce même poète rapporte que la terre elle-même que nous nommons au-

Digitized by Google

nisi charta nascatur): postea adaggerata Nilo. Siquidem a Pharo insula, quæ nunc Alexandriæ ponte jungitur, noctis dieique velifico navigii cursu terram fuisse prodidit. Mox æmulatione circa bibliothecas regum Ptolemæi et Eumenis, supprimente chartas Ptolemæo, idem Varro membranas Pergami tradidit repertas. Postea promiscue patuit usus rei, qua constat immortalitas hominum.

Quomodo fiat.

XXII. Papyrum ergo nascitur in palustribus Ægypti, aut quiescentibus Nili aquis, ubi evagatæ stagnant, duo cubita non excedente altitudine gurgitum, brachiali radicis obliquæ crassitudine, triangulis lateribus, decem non amplius cubitorum longitudine in gracilitatem fastigatum, thyrsi modo cacumen includens semine nullo, aut usu ejus alio, quam floris ad deos coronandos. Radicibus incolæ pro ligno utuntur: nec ignis tantum gratia, sed ad alia quoque utensilia vasorum. Ex ipso quidem papyro navigia texunt: et e libro vela, tegetesque, nec non et vestem, etiam stragulam, ac funes. Mandunt quoque crudum, decoctumque, succum tantum devorantes. Nascitur et in Syria, circa quem odoratus

Digitized by Google

jourd'hui Égypte (or le papyrus ne croît que dans le nome Sébennytique) n'existait pas encore, puisqu'elle n'est qu'une alluvion du Nil, postérieure à cette époque; en effet, de l'île du Phare, aujourd'hui jointe à Alexandrie par un pont, il fallait alors un jour et une nuit de navigation pour arriver au continent. Varron ajoute que les rois Ptolémée et Eumènes, ayant conçu de la jalousie l'un contre l'autre au sujet de leurs bibliothèques, le premier prohiba la sortie du papyrus, et qu'on inventa alors à Pergame le parchemin. Dans la suite ce papier, qui donne l'immortalité aux hommes, devint d'un usage très-commun.

Fabrication du papier.

XXII. Le papyrus croît dans les marais d'Égypte ou dans les eaux dormantes du Nil, lorsque, débordées, elles demeurent stagnantes dans des creux qui n'ont pas plus de deux coudées de profondeur. La racine est grosse comme le bras, et tortue. Sa tige, triangulaire, ne s'élève pas à plus de dix coudées, va en diminuant jusqu'à l'extrémité, où elle jette un bouquet semblable à un thyrse, mais qui ne contient point de graine, et ne sert qu'à faire des guirlandes pour les dieux. Les indigènes emploient ses racines au lieu de bois, non-seulement pour le feu, mais encore pour faire différens vases de ménage. Avec le papyrus ils forment de petites barques. Le liber fournit des voiles, des nattes, des vêtemens, des couvertures, des cordes. On mâche la tige crue ou cuite, mais seulement pour en exprimer

Digitized by Google

ille calamus, lacum. Neque aliis usus est, quam inde, funibus rex Antigonus in navalibus rebus, nondum sparto communicato. Nuper et in Euphrate nascens circa Babylonem papyrum intellectum est eumdem usum habere chartæ. Et tamen adhuc malunt Parthi vestibus literas intexere.

Genera ejus IX.

XXIII. 12. Præparantur ex eo chartæ, diviso acu in prætenues, sed quam latissimas, philuras. Principatus medio, atque inde scissuræ ordine. Hieratica appellabatur antiquitus, religiosis tantum voluminibus dicata, quæ ablutione Augusti nomen accepit: sicut secunda Liviæ, a conjuge ejus. Ita descendit hieratica in tertium nomen. Proximum amphitheatricæ datum fuerat a confecturæ loco. Excepit hanc Romæ Fannii sagax officina, tenuatamque curiosa interpolatione principalem fecit e plebeia, et nomen ei dedit. Quæ non esset ita recurata, in suo mansit amphitheatrica. Post hanc Saitica, ab oppido, ubi maxima fertilitas, ex vilioribus ramentis: propiorque etiamnum cortici Leneotica, a vicino loco, pondere jam hæc, non bonitate, venalis. Nam emporetica inutilis scribendo, involucris chartarum, segestriumque in mercibus usum præbet: ideo a mercatoribus

Digitized by Google

le jus. La Syrie fournit aussi du papyrus : on l'y trouve le long du lac qui donne naissance au calamus aromatique. Le roi Antigone n'employait pour cordages, dans sa marine, que le papyrus ; car alors le sparte n'était pas répandu. On a découvert, il y a peu de temps, que le papyrus des environs de Babylone vaut celui d'Égypte pour faire des livres ; cependant les Parthes préfèrent encore broder leurs lettres sur des étoffes.

Ses neuf espèces.

XXIII. 12. On prépare le papier en divisant avec l'aiguille l'écorce de l'arbre en feuilles très-minces, mais aussi larges que possible : la couche la plus voisine du cœur de l'arbre est la meilleure, les autres valent moins à mesure qu'elles s'en éloignent. On appelait anciennement hiératique le papier consacré aux matières religieuses. Lavé, il reçut le nom de papier Auguste ; une seconde qualité porta celui de Livie, sa femme ; et, ainsi, l'hiératique descendit au troisième rang. Venait ensuite le papier amphithéâtrique, ainsi nommé du lieu où on le confectionnait. Fannius le fabriqua ensuite avec une telle supériorité, et incorpora si artistement d'autres matières, que du dernier rang il passa au premier, sous le nom de papier Fannien. L'amphithéâtrique, non retravaillé, garda son ancien nom. Après celui-ci vient le papier Saïtique, ainsi appelé de la ville de Saïs, où l'on en fait une grande quantité ; il est composé de bandes plus grossières. Le Lénéotique, qui vient d'un lieu voisin, se compose de bandes plus rapprochées encore de

Digitized by Google

cognominata. Post hanc papyrum est, extremumque ejus scirpo simile, ac ne funibus quidem, nisi in humore, utile.

Texuntur omnes, madente tabula Nili aqua : turbidus liquor glutinis præbet vicem. Primo supina tabula scheda adlinitur longitudine papyri, quæ potuit esse, resegminibus utrimque amputatis : transversa postea crates peragit. Premitur deinde prælis, et siccantur sole plagulæ, atque inter se junguntur, proximarum semper bonitatis diminutione ad deterrimas. Numquam plures scapo, quam vicenæ.

Probatio chartarum.

XXIV. Magna in latitudine earum differentia : XIII digitorum optimis : duo detrahuntur hieraticæ : Fanniana denos habet : et uno minus amphitheatrica : pauciores Saitica : nec malleo sufficit : nam emporeticæ brevitas sex digitos non excedit. Præterea spectantur in chartis, tenuitas, densitas, candor, lævor. Primatum mutavit Claudius Cæsar : nimia quippe Augustæ tenuitas tolerandis non sufficiebat calamis. Ad hoc transmittens lite-

Digitized by Google

l'écorce extérieure. On le vend au poids, sans avoir égard à la qualité. L'emporétique ne vaut rien pour écrire, et ne sert qu'à envelopper les autres papiers et les marchandises : de là le nom d'emporétique donné par les marchands. Enfin arrive l'écorce extérieure du papyrus : elle ressemble à celle du jonc, et ne peut servir qu'à faire des cordes qui vont dans l'eau.

Tous les papiers se fabriquent sur une table mouillée de l'eau du Nil; car, comme cette eau est trouble, elle tient lieu de colle. D'abord, sur la table inclinée, l'on range des bandes de papyrus aussi longues qu'on peut les avoir; on les rogne de chaque côté, et on en place ensuite d'autres, qui forment une couche transversale; puis on les soumet à la presse, et on les sèche au soleil, après quoi on les réunit en feuilles. Les feuilles extérieures sont toujours les meilleures, et la qualité diminue vers le centre. Jamais la main n'en contient plus de vingt.

Comment on l'éprouve.

XXIV. La largeur des feuilles diffère : les meilleures ont treize doigts ; l'hiératique en a deux de moins; le papier fannien est de dix doigts; l'amphithéâtrique, de neuf; le saïtique, de moins encore, car il n'atteint pas la largeur du marteau; quant à l'emporétique, il n'excède pas six doigts. On examine encore dans le papier sa finesse, sa force, sa blancheur, son poli. Claude enleva le premier rang au papier auguste, dont la finesse ne pouvait supporter la pression de la plume, et qui,

Digitized by Google

ras lituræ metum adferebat ex aversis: et alias indecoro visu pertranslucida. Igitur e secundo corio statumina facta sunt: e primo, subtemina. Auxit et latitudinem. Pedalis erat mensura, et cubitalis macrocollis: sed ratio deprehendit vitium, unius schedæ revulsione plures infestante paginas. Ob hæc prælata omnibus Claudia (Augustæ in epistolis auctoritas relicta: Liviana suam tenuit): cui nihil primæ erat, sed omnia secundæ.

Vitia chartarum.

XXV. Scabritia lævigatur dente, conchave: sed caducæ literæ fiunt. Minus sorbet politura charta, magis splendet. Rebellat sæpe humor incuriose datus primo, malleoque deprehenditur, aut etiam odore, quum fuerit indiligentior. Deprehenditur et lentigo oculis: sed inserta mediis glutinamentis tænia, fungo papyri bibula, vix nisi litera fundente se: tantum inest fraudis. Alius igitur iterum texendis labor.

Digitized by Google

d'ailleurs, étant d'une transparence désagréable à l'œil, semblait rayer les caractères du verso. On fit donc un papier dont la chaîne était formée par les secondes bandes du papyrus, et la trame par les premières. Il augmenta aussi la largeur du papier : elle était d'un pied pour les feuilles ordinaires, et d'une coudée pour les macrocolles. Mais bientôt l'expérience fit apercevoir un défaut, c'est qu'en tirant ce grand papier de la presse, les feuilles y adhéraient et gâtaient plusieurs pages : aussi le papier claudien fut préféré à tous les autres, l'auguste fut réservé pour les missives, le livie garda le second rang; cependant ce dernier n'avait aucune bande de la première écorce, toutes étaient de la seconde.

Ses défauts.

XXV. Les aspérités du papier disparaissent par l'emploi de l'ivoire ou de la coquille; mais l'écriture dure moins long-temps : le papier, bien plus luisant alors, ne prend pas si bien l'encre. Souvent aussi le papier résiste, à cause de la négligence avec laquelle on a répandu l'eau sur la table, ce que l'on reconnaît, soit en battant le papier avec un marteau, soit même à l'odeur. L'œil découvre aisément les taches; mais quant aux raies qui se trouvent dans le collage intermédiaire, et qui font boire le papier; c'est ce qu'on ne peut apercevoir que quand les lettres s'étendent d'une manière difforme, tant il existe de fraude ! On a donc eu recours à un autre procédé de fabrication.

Digitized by Google

De glutino chartarum.

XXVI. Glutinum vulgare e pollinis flore temperatur fervente aqua, minimo aceti aspersu: nam fabrile, gummisque fragilia sunt. Diligentior cura: mollia panis fermentati colata aqua fervente: minimum hoc modo intergerii: atque etiam lini lenitas superatur. Omne autem glutinum, nec vetustius esse debet uno die, nec recentius. Postea malleo tenuatur, et iterum glutino percurritur, iterumque constricta erugatur, atque extenditur malleo. Ita sunt longinqua monumenta Tiberii Caiique Gracchorum manus, quæ apud Pomponium Secundum vatem civemque clarissimum vidi annos fere post cc. Jam vero Ciceronis, ac divi Augusti, Virgiliique sæpenumero videmus.

De libris Numæ.

XXVII. 13. Ingentia exempla contra Varronis sententiam de chartis reperiuntur. Namque Cassius Hemina, vetustissimus auctor annalium, quarto eorum libro prodidit, Cn. Terentium scribam agrum suum in Janiculo repastinantem, offendisse arcam, in qua Numa, qui

Digitized by Google

Colle du papier.

XXVI. La colle ordinaire est faite de fleur de farine bouillie dans l'eau, avec un peu de vinaigre, car la colle-forte et celle de gomme rendent le papier cassant. Un meilleur procédé, c'est d'employer de la mie de pain levé, passée à la chausse avec de l'eau bouillante : de là une colle moins épaisse entre les couches, et qui donne un papier plus lisse que la toile de lin. Au reste, la colle, quelle qu'elle soit, ne doit avoir ni plus ni moins d'un jour. Le papier étant collé, on l'amincit avec le marteau, ensuite on le colle de nouveau ; et, pour faire disparaître les plis qui se reforment, on l'étend une seconde fois sous le marteau. C'est sur ce papier que depuis si long-temps Tiberius et Caïus Gracchus ont écrit de leur propre main leurs mémoires, dont j'ai vu, environ deux siècles après, l'autographe chez Pomponius Secundus, citoyen et poète illustre. Cicéron, Auguste et Virgile s'en servaient aussi, et nous avons vu nombre de fois leurs manuscrits.

Des livres de Numa.

XXVII. 13. Des faits marquans semblent repousser l'opinion de Varron sur le papier. Cassius Hemina, un de nos plus anciens auteurs d'annales, raconte, livre IV, que le greffier Cneius Terentius, faisant défoncer, sur le Janicule, un champ dont il était propriétaire, trouva une bière qui aurait contenu le corps de Numa, ancien roi des

Digitized by Google

Romæ regnavit, situs fuisset. In eadem libros ejus repertos P. Cornelio L. F. Cethego, M. Bæbio Q. F. Pamphilo coss. ad quos a regno Numæ colliguntur anni DXXXV et hos fuisse e charta : majore etiamnum miraculo, quod tot infossi duraverunt annis : quapropter in re tanta ipsius Heminæ verba ponam. « Mirabantur alii, quomodo illi libri durare potuissent : ille ita rationem reddebat : lapidem fuisse quadratum circiter in media arca vinctum candelis quoquoversus. In eo lapide insuper libros impositos fuisse : propterea arbitrari eos non computruisse. Et libros citratos fuisse : propterea arbitrarier tineas non tetigisse. In his libris scripta erant philosophiæ Pythagoricæ. Eosque combustos a Q. Petilio prætore, quia philosophiæ scripta essent. » Hoc idem tradit L. Piso censorius primo commentariorum : « Sed libros septem juris pontificii, totidemque Pythagoricos fuisse. » Tuditanus tertiodecimo : « Numæ decretorum fuisse. » Ipse Varro Humanarum antiquitatum sexto, Antias secundo, « duos pontificales Latinos, totidem Græcos præcepta philosophiæ continentes. » Idem tertio ponit, « quo comburi eos placuerit. » Inter omnes vero convenit sibyllam ad Tarquinium Superbum tres libros adtulisse : ex quibus igni duo cremati ab ipsa, tertius cum Capitolio Sullanis temporibus. Præterea Mucianus ter consul prodidit nuper se legisse, quum præsideret Lyciæ, Sarpedo-

Digitized by Google

Romains. On y trouva, sous le consulat de Cornelius Cethegus (Publ., fils de Luc.) et Bébius Pamphilus (M., fils de Quint.), cinq cent trente-cinq ans après le règne de Numa, des livres de ce roi, et ils étaient en papier. Ce qui rend la chose plus merveilleuse encore, c'est que, enfouis sous la terre, ils aient duré tant d'années; aussi, pour un fait de cette importance, je citerai les paroles mêmes d'Hemina : « Quelques personnes s'étonnaient que ces livres eussent pu se conserver si longtemps. Terentius l'expliquait, en disant qu'au milieu de la bière était une pierre carrée, garnie de toutes parts de cordes cirées, et que les livres, renfermés à la partie supérieure, se trouvaient, selon lui, à l'abri de la moisissure. De plus, ces livres avaient été protégés par le citre, qui devait les préserver des teignes. Ces livres contenaient les doctrines de Pythagore. Ils furent brûlés par ordre du préteur Quintus Petilius, attendu que c'était de la philosophie. » Lucius Pison, ancien censeur, en dit autant dans ses Mémoires, livre I, en ajoutant seulement que sept volumes roulaient sur le droit pontifical, et sept sur la philosophie pythagoricienne. Selon Tuditanus, livre XIII, c'étaient les lois de Numa. Varron, livre VI des *Antiquités de l'espèce humaine*, Antias, livre II, s'accordent à dire que deux de ces livres, écrits en latin, contenaient les institutions pontificales, et que deux autres, écrits en grec, contenaient les dogmes de la philosophie. Dans son troisième livre, il raconte la manière dont il plut au consul de faire brûler ces ouvrages. Du reste, il est reçu de tout le monde que la sibylle apporta à Tarquin-le-

Digitized by Google

nis a Troja scriptam in quodam templo epistolæ chartam. Quod eo magis miror, si etiamnum Homero condente Ægyptus non erat : aut cur, si jam hic erat usus, in ipsa illa Lycia Bellerophonti codicillos datos, non epistolas, prodidit. Sterilitatem sentit hoc quoque : factumque jam Tiberio principe inopia chartæ, ut e senatu darentur arbitri dispensandæ : alias in tumultu vita erat.

Æthiopiæ arbores.

XXVIII. 14. Æthiopia, Ægypto contermina, insignes arbores non fere habet, præter laniferas, quarum natura in descriptione Indorum atque Arabiæ dicta est. Propior tamen huic natura lanæ, majorque folliculus granati modo mali : similesque et inter se arbores ipsæ. Præter hanc palmæ, quales retulimus. Insularum arbores ambitu Æthiopiæ, et nemora odorata, in mentione earum dicta sunt.

Atlantica arbor. De citri arbore, et de citreis mensis.

XXIX. 15. Atlas mons peculiari proditur silva, de

Digitized by Google

Superbe trois livres, dont deux furent brûlés par elle-même; le troisième périt, du temps de Sylla, dans l'incendie du Capitole. Mucien, trois fois consul, rapporte qu'étant préfet de Lycie, il lut, dans un temple, une lettre écrite sur papier par Sarpédon, et datée de Troie. Ce fait m'étonne d'autant plus, que, d'abord, l'Égypte n'existait pas au temps où Homère écrivait; qu'ensuite, admettant déjà à cette époque l'usage du papier, Homère lui-même, parlant de Bellérophon, fait mention de tablettes, et non de lettres. Il y a quelquefois disette de papyrus : sous Tibère il devint tellement rare, que le sénat nomma des commissaires pour présider à la distribution; car, autrement, les relations sociales auraient été troublées.

Arbres d'Éthiopie.

XXVIII. 14. L'Éthiopie, limitrophe de l'Égypte, n'a presque point d'arbres remarquables, sauf les arbres à laine dont il a été parlé dans la description de l'Arabie et de l'Inde. Le produit ressemble, plus que tout autre, à la laine; et l'enveloppe qui le contient est plus grosse qu'une grenade, et en a la forme. Outre cet arbre, en Éthiopie se trouvaient ces palmiers dont nous avons parlé. Les arbres que portent les îles voisines de l'Éthiopie, ainsi que ses forêts odorantes, ont déjà été décrits.

Arbre atlantique. Du citre, et des tables faites de ce bois.

XXIX. 15. Le mont Atlas possède, dit-on, une forêt

Digitized by Google

qua diximus. Confines ei Mauri, quibus plurima arbor citri, et mensarum insania, quas feminæ viris contra margaritas regerunt. Exstat hodie M. Ciceronis in illa paupertate, et quod magis mirum est, illo ævo empta H-S $\overline{\text{x}}$. Memoratur et Galli Asinii, H-S $\overline{\text{xi}}$. Venumdatæ sunt et duæ a Juba rege pendentes: quarum alteri pretium fuit H-S $\overline{\text{xii}}$, alteri paulo minus. Interiit nuper incendio a Cethegis descendens, H-S $\overline{\text{xiv}}$ permutata, latifundii taxatione, si quis prædia tanti mercari malit. Magnitudo amplissima adhuc fuit, unius commissæ ex orbibus dimidiatis duobus, a rege Mauretaniæ Ptolemæo, quatuor pedum et semipedis per medium ambitum, crassitudine quadrantali. Majusque miraculum in ea est artis, latente junctura, quam potuisset esse naturæ. Solidæ autem a Nomio Cæsaris liberto cognomen trahentis, tribus sicilicis infra quatuor pedes, totidemque infra semipedem crassitudinis. Qua in re non omittendum videtur, Tiberio principi mensam quatuor pedes sextante sicilico excedentem, tota vero crassitudine sescunciali, operimento laminæ vestitam fuisse, quum tam opima Nomio liberto ejus esset. Tuber hoc est radicis, maximeque laudatum, quod sub terra totum fuerit: et rarius quam quæ superne, quæque gignuntur etiam in ramis, proprieque quod tanti emitur, arborum vitium est, quarum amplitudo ac radices æsti-

Digitized by Google

peuplée d'arbres particuliers; nous en avons traité. La Mauritanie, pays limitrophe, abonde en citres, qui ont fait naître l'extravagante manie des tables, que les femmes reprochent aux hommes quand ceux-ci leur reprochent les perles. Celle de Cicéron existe encore; et, chose étrange, avec sa modique fortune et dans ce siècle, il la paya un million de sesterces. Celle d'Asinius Gallus en coûta onze cent mille. Dans la succession du roi Juba s'en trouvèrent deux, dont l'une fut adjugée à douze cent mille sesterces, et l'autre à un peu moins. Un incendie en consuma naguère une qui venait de la famille des Cethegus, et que l'on vendit quatorze cent mille, c'est-à-dire la valeur d'un immense domaine, si tant est que l'on voulût même payer si cher un domaine. La plus grande table de citre que l'on connaisse est celle que fit faire le roi de Mauritanie, Ptolémée; elle était composée de deux demi-ronds joints ensemble. Son diamètre était de quatre pieds et demi; son épaisseur de trois pouces; et ce qui la rendait plus merveilleuse encore, c'est que l'art, en dissimulant la jointure, la faisait paraître plus belle que si elle eût été d'une seule pièce. Nomius, affranchi de Tibère, donna son nom à une table, dont le diamètre était de quatre pieds moins neuf lignes, et l'épaisseur de cinq pouces trois lignes; ajoutons que Tibère en avait une de quatre pieds deux pouces et trois lignes de diamètre; mais l'épaisseur n'allait qu'à un pouce et demi. Elle n'était que plaquée d'une lame de ce bois, tandis que celle de son affranchi était si riche. On vante surtout les nœuds de la racine, qui sont entièrement cachés en terre; ceux qui viennent

Digitized by Google

mari possunt ex orbibus. Sunt autem cupresso feminæ etiamnum silvestri similes folio, odore, caudice. Ancorarius mons vocatur citerioris Mauretaniæ, qui laudatissimam dedit citrum, jam exhaustus.

Quæ probentur, aut vituperentur in his.

XXX. Mensis præcipua dos in venam crispis, vel in vortices parvos. Illud oblongo evenit discursu, ideoque tigrinum appellatur: hoc intorto, et ideo tales pantherinæ vocantur. Sunt et undatim crispæ, majore gratia, si pavonum caudæ oculos imitentur. Magna vero post has gratia, extra prædictas, crispis densa veluti grani congerie, quas ob id a similitudine apiatas vocant. Summa vero omnium in colore. Hic maxime mulsi placet, suis refulgens venis. Post hæc amplitudo est: jam toti caudices juvant: pluresque in una.

Mensæ vitia: lignum, ita vocatur materia surda, et indigesta simplicitas, aut platani foliorum modo digesta:

Digitized by Google

au tronc ou aux branches sont moins recherchés. Ce que nous achetons si cher n'est donc que la défectuosité de l'arbre, dont au reste on peut évaluer la grandeur par celle des cercles concentriques. Les citres ressemblent, par leur feuillage, leur odeur et leur tronc, au cyprès femelle, même sauvage. Le mont Ançoraire, dans la Mauritanie citérieure, fournissait les plus beaux citres; mais le luxe l'a épuisé.

Beautés et défauts de ces arbres.

XXX. Les plus belles tables sont celles qui sont madrées, ou dont les veines se répandent en petits tourbillons. Dans les premières, on voit les veines courir irrégulièrement et indéfiniment; dans les secondes, elles reviennent sur elles-mêmes. Celles-ci se nomment panthérines, et les autres tigrines. D'autres sont madrées par ondes; elles ont du prix, surtout si elles imitent les yeux semés sur la queue du paon. On estime aussi beaucoup, moins pourtant que les précédentes, celles dont les veines ressemblent à de petits grains entassés. Ce caractère leur a fait donner le nom d'apiates: leur mérite consiste surtout dans la couleur. On estime principalement la couleur du vin miellé, lorsque les veines sont brillantes. Après la nuance, ce qu'on aime le plus est la grandeur. On exige surtout qu'elles soient formées d'une seule pièce; on en fait cependant où entrent plusieurs morceaux.

Leurs défauts sont, 1° d'avoir ce qu'on appelle le bois, c'est-à-dire un bois sans reflet ni veines, qui n'offre que

Digitized by Google

item ilignæ venæ similitudo, vel coloris: et quibus maxime obnoxias fecere æstus ventique, rimæ, aut capillamenta rimas imitata. Postea muræna nigro transcurrens limite: variisque cornicum punctis adprehensus, papaverum nodo, et in totum atro propior colos, maculæve discolores. Virides terra condunt barbari, et illinunt cera. Artifices vero frumenti acervis imponunt septenis diebus, totidem intermissis: mirumque ponderi quantum ita detrahatur. Naufragia docuere nuper, hanc quoque materiam siccatam mari, duritie incorrupta spissari, non ullo modo vehementius. Nutriuntur optime, splendescuntque, manu sicca fricatæ a balineis maxime: nec a vinis læduntur, ut his genitæ.

16. Inter pauca nitidioris vitæ instrumenta hæc arbor est: quapropter insistendum ei quoque paulum videtur. Nota etiam Homero fuit: thyon græce vocatur, ab aliis thya. Hanc itaque inter odores uri tradit in deliciis Circes, quam deam volebat intelligi, magno errore eorum, qui odoramenta in eo vocabulo accipiunt, quum præsertim eodem versu cedrum laricemque una tradat: in quo manifestum est de arboribus tantum locutum. Theo-

Digitized by Google

des dessins insignifians, ou qui ressemblent à la feuille du platane; 2° celui de ressembler, par les veines ou la couleur, au bois d'yeuse, inconvénient auquel les exposent le vent et la chaleur, en y formant des fentes, ou des gerçures qui ressemblent à des fentes; 3° d'être comme traversées par une murène noire, ou bien pointillées comme la corneille, ou encore d'avoir des nœuds semblables à des pavots; 4° d'avoir des taches de couleurs différentes, ou d'être presque entièrement noires. Les indigènes enfouissent dans la terre le citre encore vert, puis le frottent de cire. Les ouvriers le laissent sept jours sur des monceaux de blé, puis attendent sept autres jours pour le mettre en œuvre, et il est étonnant combien cette précaution lui fait perdre de son poids. Les naufrages nous ont appris depuis peu que l'eau de la mer dessèche ce bois, et lui communique une dureté incorruptible, à laquelle il ne parviendrait pas d'une autre manière. Pour le maintenir dans sa beauté et dans son lustre, il faut le frotter avec la main non mouillée, surtout lorsque l'on revient du bain. Le vin n'y fait point tache; on dirait qu'il est né pour la table.

16. Comme cet arbre est devenu un des principaux élémens du luxe, il est à propos d'en parler un peu plus longuement. Le citre a été connu d'Homère : son nom grec est thyon, ou encore thya. Homère dit qu'il était du nombre des bois odoriférans brûlés par Circé, dont il faisait une déesse. On voit ici la grave erreur de ceux qui ont voulu entendre par ce mot toute espèce de parfums, d'autant plus que dans le même vers il cite le cèdre et le larix, ce qui prouve clairement qu'il n'a voulu parler que

Digitized by Google

phrastus (qui primus a Magni Alexandri ætate scribit, quæ circa urbis Romæ quadringentesimum quadragesimum gesta sunt annum), magnum jam huic arbori honorem tribuit, memoratas ex ea referens templorum veterum contignationes, quamdamque immortalitatem materiæ in tectis contra vitia omnia incorruptæ. Radice nihil crispius, nec aliunde pretiosiora opera. Præcipuam autem esse eam arborem circa Hammonis delubrum: nasci et in inferiore Cyrenaicæ parte. De mensis tamen tacuit: et alias nullius ante Ciceronianam vetustior memoria est, quæ novitia apparet.

Malum citreum.

XXXI. Alia est arbor eodem nomine, malum ferens exsecratum aliquibus odore et amaritudine, aliis expetitum, domos etiam decorans, nec dicenda verbosius.

Lotos.

XXXII. 17. Eadem Africa, qua vergit ad nos, insignem arborem loton gignit, quam vocant celtin, et ipsam Italiæ familiarem, sed terra mutatam. Præcipua est circa Syrtes atque Nasamonas. Magnitudo, quæ piro:

Digitized by Google

d'arbres. Théophraste, le premier qui, à partir du règne d'Alexandre-le-Grand, nous ait laissé le récit des faits qui se sont passés vers l'an de Rome 440, nomme déjà cet arbre avec estime, et rapporte qu'on en a parlé comme d'un bois employé dans la charpente des temples antiques, et il lui accorde, dans la construction des bâtimens, une espèce d'immortalité qui le préserve de toute destruction. La racine surtout a des veines magnifiques, et c'est d'elle qu'on tire les ouvrages les plus précieux. Les plus beaux de ces arbres, dit-il, se trouvent aux environs du temple d'Hammon. La Cyrénaïque inférieure en produit aussi. Théophraste, cependant, ne parle point de tables de citre, et effectivement on ne fait mention d'aucune, avant celle de Cicéron, qui semble faite assez récemment.

Du citron.

XXXI. Un autre arbre de même nom porte des fruits que leur odeur et leur amertume rendent, pour certaines personnes, un objet d'exécration ; quelques autres le recherchent. L'arbre fait même l'ornement des maisons. Nous n'en parlerons pas davantage.

Du lotos.

XXXII. 17. L'Afrique, dans sa partie la plus voisine de nous, produit le lotos ou celtis, arbre très-remarquable, aujourd'hui commun en Italie, mais que le changement de climat a modifié. Il abonde vers les Syrtes et le pays des Nasamons. Sa taille est celle du poirier.

Digitized by Google

quamquam Nepos Cornelius brevem tradat. Incisuræ folio crebriores, quæ ilicis videntur. Differentiæ plures, eæque maxime fructibus fiunt. Magnitudo huic fabæ, color croci, sed ante maturitatem alius atque alius, sicut in uvis. Nascitur densus in ramis myrti modo, non ut in Italia, cerasi: tam dulci ibi cibo, ut nomen etiam genti terræque dederit, nimis hospitali advenarum oblivione patriæ. Ferunt ventris non sentire morbum, qui eum mandant. Melior sine interiore nucleo, qui in altero genere osseus videtur. Vinum quoque exprimitur illi, simile mulso, quod ultra denos dies negat durare idem Nepos: baccasque concisas cum alica ad cibos doliis condi. Quin et exercitus pastos eo accepimus, ultro citroque commeantes per Africam. Ligno colos niger. Ad tibiarum cantus expetitur. E radice cultellis capulos, brevesque alios usus excogitant. Hæc ibi natura arboris.

Est autem eodem nomine et herba, et in Ægypto caulis in palustrium genere. Recedentibus enim aquis Nili riguis provenit similis fabæ caule, foliisque densa congerie stipatis, brevioribus tantum, gracilioribusque: cui fructus in capite papaveri similis incisuris, omnique alio modo: intus grana, ceu milium. Incolæ capita in acervis putrefaciunt: mox separant lavando, et siccata

Digitized by Google

Cependant Cornelius Nepos dit qu'il est petit; sa feuille, par ses nombreuses découpures, ressemble à celle de l'yeuse. Il en existe plusieurs espèces; on les distingue surtout aux fruits, qui ont la grosseur de la fève et une couleur de safran, mais qui, avant la maturité, varie comme celle des diverses espèces de raisins. Ils croissent fort épais sur les branches, à la façon des baies de myrte, et non comme les cerises, ainsi qu'on le voit en Italie. Il donne une nourriture si délicieuse en Afrique, que le peuple et le pays lui doivent le nom de lotophages, et que cette hospitalité trop attrayante fait oublier aux étrangers leur patrie. Jamais, dit-on, ceux qui en mangent n'ont d'indisposition intestinale. On préfère l'espèce à fruit sans noyau à celle dont les fruits en contiennent un. On en exprime un vin, semblable au vin miellé, mais qui, selon Nepos, ne se garde pas plus de dix jours. Les fruits, hachés avec de l'alica, se gardent dans des tonneaux pour la table. On dit même que des armées, traversant en différens sens l'Afrique, ont vécu de ce fruit. Son bois est noir; on le recherche pour les flûtes. La racine se taille en manche de couteau. On en fait aussi divers petits ustensiles. Tel est le lotos, arbre.

Mais on donne aussi ce nom à une herbe, et en Égypte à une tige qui croît dans les marais. Quand les eaux du Nil se retirent, après avoir inondé le pays, on voit la tige qui pousse, semblable à celle de la fève; ses feuilles sont nombreuses, fort entassées, mais plus courtes et plus minces. La cime porte un fruit dont les dentelures ressemblent à celles du pavot, dont il a d'ailleurs tout l'aspect. Le grain qu'il contient ressemble au millet. Les

Digitized by Google

tundunt, eoque pane utuntur. Mirum est, quod præter hæc traditur : sole occidente papavera ea comprimi, et integi foliis : ad ortum autem aperiri, donec maturescant, flosque, qui est candidus, decidat.

18. Hoc amplius in Euphrate tradunt, et caput ipsum et florem vespera mergi usque in medias noctes, totumque abire in altum, ut ne demissa quidem manu possit inveniri. Verti deinde, paulatimque subrigi, et ad exortum solis emergere extra aquam, ac florem patefacere, atque etiamnum insurgere, ut plane ab aqua absit alte. Radicem lotos hæc habet mali cotonei magnitudine, opertam nigro cortice, qualis et castaneas tegit. Interius candidum corpus, gratum cibis, sed crudo gratius decoctum, sive aqua, sive pruna. Nec aliunde magis, quam purgamentis ejus, sues crassescunt.

Cyrenaicæ arbores : paliurus.

XXXIII. 19. Cyrenaica regio loton suæ postponit paliuro. Fruticosior hæc, fructuque magis rubens, cujus nucleus non simul mandatur, jucundus per se, atque suavior e vino, quin et vina succo suo commendans.

Digitized by Google

indigènes laissent pourrir les têtes de cette plante en monceaux; ils séparent la graine par le lavage, et la broient, quand elle est sèche, pour en faire une sorte de pain. Une autre particularité merveilleuse attribuée à cette plante, c'est qu'au coucher du soleil, ses têtes se resserrent et sont recouvertes par les feuilles, et qu'elles se rouvrent au lever de l'astre : ce qui a lieu jusqu'à ce qu'elles arrivent à maturité, et que leur fleur, qui est blanche, tombe d'elle-même.

18. On dit encore que, dans l'Euphrate, la tête et la fleur du lotos s'enfoncent le soir entièrement dans l'eau jusqu'à minuit, et si profondément, que même en plongeant la main dans le fleuve, on ne saurait les atteindre; mais qu'après minuit elles se relèvent peu à peu, de sorte qu'au lever du soleil elles flottent sur l'eau, épanouissent leurs fleurs qui suivent encore l'ascension de l'astre, et se trouvent bien au dessus du niveau de l'eau. La racine du lotos est de la grosseur d'un coing; elle est couverte d'une écorce noire, semblable à celle des châtaignes. Le dedans est blanc et bon à manger, meilleur pourtant cuit dans l'eau ou sur la braise que crû. Rien n'est meilleur que les pelures pour engraisser les porcs.

Arbres de la Cyrénaïque. Le paliure.

XXXIII. 19. La Cyrénaïque préfère son paliure au lotos. Le paliure est plus branchu, et son fruit plus rouge. On mange à part le noyau, qui est fort bon par lui-même, et que rend encore meilleur le vin, auquel, à son tour, le suc du noyau communique un goût excellent. L'Afri-

Digitized by Google

Interior Africa ad Garamantas usque, et deserta, palmarum magnitudine, et suavitate constat, nobilibus maxime circa delubrum Hammonis.

Punici mali genera IX. Balaustium.

XXXIV. Sed circa Carthaginem Punicum malum cognomine sibi vindicat: aliqui granatum appellant. Divisit et in genera: apyrenum vocando, cui lignosus nucleus abest: sed candidior ei natura, et blandiores sunt acini, minusque amaris distincti membranis. Alia structura eorum quædam, ut in favis, communis. Nucleos habentium quinque species: dulcia, acria, mixta, acida, vinosa. Samia et Ægyptia distinguuntur erythrococcis, et leucococcis. Corticis major usus ex acerbis ad perficienda coria. Flos balaustium vocatur, et medicinis idoneus, et tingendis vestibus, quarum color inde nomen accepit.

Asiæ et Græciæ arbores: epipactis, erice; granum cnidium, sive thymelæa, sive pyrosachne, sive cnestron, sive cneoron.

XXXV. 20. In Asia et Græcia nascuntur fruteies: epipactis, quem alii elleborinen vocant, parvis foliis, quæ pota contra venena prosunt, sicut erices contra serpentes.

Digitized by Google

que intérieure, jusqu'au pays des Garamantes et aux déserts, produit des palmiers excellens et magnifiques, couverts de dattes délicieuses : les plus beaux se trouvent aux environs du temple d'Hammon.

Neuf espèces de grenadiers. Du balauste.

XXXIV. Vers Carthage se trouve le grenadier (nommé de cette ville pommier punique) : on en distingue aussi plusieurs espèces. On nomme apyrène celle dont le fruit, sans noyau, est plus blanc que celui des autres, a des grains plus doux, séparés par des pellicules moins amères. L'ensemble des loges distinctes de chaque grain peut se comparer à un rayon de miel. Celles qui ont des noyaux se divisent en cinq espèces : les douces, les âpres, les mitoyennes, les acides, les vineuses. On distingue les grenades de Samos et d'Égypte à leurs grains rouges ou blancs. Encore vertes, leur écorce est excellente pour tanner les cuirs. La fleur se nomme balauste, et sert beaucoup en médecine : on l'emploie aussi en teinture et elle donne son nom aux étoffes ainsi préparées.

Arbres d'Asie et de Grèce : l'épipactide, l'érice, le granum cnidium ou thymélée, le pyrosachne, le cnestre, le cneorum.

XXXV. 20. En Asie et en Grèce croissent les trois arbrisseaux suivans : 1° l'épipactide, suivant quelques-uns elléborine, à feuille petite, excellente en breuvage contre toute espèce de poison ; 2° l'érice, antidote contre la morsure des serpens ;

Digitized by Google

21. Et in quo nascitur granum Gnidium, quod aliqui linum vocant: fruticem vero thymelæam, alii chamelæam, alii pyrosachnen, alii cnestron, alii cneoròn: est similis oleastro, foliis angustioribus, gumminosis si mordeantur, myrti magnitudine: semine, colore et specie farris: ad medicinæ tantum usum.

Tragion: tragacanthe.

XXXVI. Tragion fruticem sola Creta insula gignit, terebintho similem et semine, quod contra sagittarum ictus efficacissimum tradunt. Eadem tragacanthen, spinæ albæ radice, multum prælata apud Medos aut in Achaia nascenti. Pretium ejus in libras x. III.

Tragos sive scorpio: myrice, sive brya; ostrys.

XXXVII. Tragon et Asia fert, sive scorpionem, veprem sine foliis, racemis rubentibus, ad medicinæ usum. Myricen et Italia, quam alii tamaricen vocant: Achaia autem bryam silvestrem: insigne in ea, quod sativa tantum ferat gallæ similem fructum. In Syria et in Ægypto copiosa hæc est, cujus infelicia ligna appellamus, quæ tamen infeliciora sunt Græciæ. Gignit enim arborem ostryn, quam et ostryam vocant, solitariam circa saxa

Digitized by Google

21. 3° Le grain de Gnide, autrement lin, dont l'arbuste porte les noms de thymélée, de chamélée, de pyros-achné, de cnestre, de cnéore. Il ressemble à l'olivier sauvage; mais les feuilles plus étroites ont l'aspect de celles du myrte : elles sont gommeuses sous la dent; la graine a la couleur et la forme du far; elle ne sert qu'en médecine.

Le tragion, la tragacanthe.

XXXVI. Le tragium, arbrisseau particulier à l'île de Crète, a l'aspect et la graine du térébinthe : celle-ci est un remède très-efficace contre les coups de flèche. La même île produit la tragacanthe, dont la racine est celle de l'épine blanche; mais on prise davantage celle que fournissent l'Achaïe et la Médie; elle se vend trois deniers la livre.

Le tragos ou scorpion ; la myrice ou brye ; l'ostrys.

XXXVII. Le tragos ou scorpion vient en Asie. C'est une plante épineuse, sans feuilles, à grappes rouges, employée en médecine. L'Italie produit la myrice ou tamarice, et l'Achaïe la brye sauvage, remarquable en ce que la brye domestique seule donne un fruit semblable à la galle. Elle abonde en Syrie et en Égypte, et nous qualifions son bois de triste, quoique cependant la Grèce en produise de plus triste encore. Elle donne en effet l'ostrys ou ostrya, arbre solitaire qu'on trouve autour des rochers baignés d'eau, et dont l'écorce, ainsi que

Digitized by Google

aquosa, similem fraxino cortice, et ramis, folio piri, paulo tamen longioribus, crassioribusque, ac rugosis incisuris, quæ per tota discurrunt: semine hordeo simili et colore. Materie est dura atque firma: qua in domum illata, difficiles partus fieri produnt, mortesque miseras.

Evonymos.

XXXVIII. 22. Nec auspicatior in Lesbo insula arbor quæ vocatur evonymos, non absimilis Punicæ arbori, inter eam et laurum folii magnitudine, figura vero et mollitie Punicæ, flore candidiore, statim pestem denuntians. Fert siliquas sesamæ similes: intus granum quadrangula figura, spissum, letale animalibus: nec non et in folio eadem vis. Succurrit aliquando præceps alvi exinanitio.

Eon arbor.

XXXIX. Alexander Cornelius arborem eonem appellavit, ex qua facta esset Argo, similem robori viscum ferenti, quæ nec aqua nec igni possit corrumpi, sicuti nec viscum: nulli alii cognitam, quod equidem sciam.

Digitized by Google

les branches, rappellent le frêne, et les feuilles le poirier; cependant elles sont un peu plus longues, plus épaisses, découpées et rugueuses dans toute leur étendue; la graine a la forme et la couleur de l'orge; le bois en est dur et solide. Dans les maisons où l'on en apporte, les femmes accouchent difficilement, et il survient des morts funestes.

L'évonyme.

XXXVIII. 22. L'évonyme, arbre de l'île de Lesbos, n'est guère moins fatal. Il ressemble au grenadier; et, pour la grandeur, ses feuilles tiennent le milieu entre celles de cet arbre et celles du laurier, mais elles ont la mollesse et la forme de celles du grenadier; ses fleurs sont plus blanches, et leur exhalaison signale aussitôt ses vertus funestes. L'arbre porte des gousses semblables à celles du sésame. Au dedans est un graine carrée, épaisse, mortelle pour tous les animaux. Les feuilles ont la même propriété; quelquefois une évacuation prompte sauve ceux qui en ont goûté.

L'éon.

XXXIX. Corneille Alexandre nomme éon l'arbre dont on fit le vaisseau des Argonautes. Cet arbre, dit-il, ressemble au chêne qui porte le gui, et résiste à l'eau et au feu comme le gui. Je ne vois personne, autre que lui, faire mention de cet arbre.

Digitized by Google

Andrachne.

XL. Adrachnen omnes fere Græci portulacæ nomine interpretantur, quum illa sit herba, et andrachne vocetur, unius literæ diversitate. Ceterum adrachne est silvestris arbor, neque in planis nascens, similis unedoni, folio tantum minore, et numquam decidente: cortice non scabro quidem, sed qui circumgelatus videri possit, tam tristis aspectu est.

Coccygia : apharce.

XLI. Similis et coccygia folio, magnitudine minor. Proprietatem habet fructum amittendi lanugine (pappum vocant), quod nulli alii arborum evenit. Similis et apharce, bifera æque quam adrachne. Priorem fructum incipiente pubescere uva peragunt, alterum initio hiemis: quales eos, non traditur.

Ferula.

XLII. Et ferulam inter externas dixisse conveniat, arborumque generi adscripsisse: quoniam quarumdam naturæ (sicut distinguimus) lignum omne corticis loco habent, hoc est, forinsecus: ligni autem loco fungosam

Digitized by Google

L'andrachné.

XL. Presque tous les Grecs nomment adrachné le pourpier, qui est une herbe, et dont le véritable nom, différant seulement d'une lettre, est andrachné. L'adrachné est un arbre sauvage, qui ne croît pas en plaine. Il ressemble à l'arbousier; mais sa feuille, plus petite, ne tombe jamais. Son écorce n'est pas raboteuse, mais elle semble comme gercée; tant son aspect est triste!

La coccygie; l'apharcé.

XLI. La coccygie est moins grande, mais elle lui ressemble par son feuillage; elle a ceci de particulier, que son fruit se perd en duvet, ce qui n'arrive à aucun arbre. Ce duvet se nomme pappus. L'apharcé ressemble aussi à l'adrachné, et porte comme lui deux fois l'an. Le premier fruit paraît lorsque les raisins sont en fleurs; les seconds se montrent à l'entrée de l'hiver: on ne dit pas quels sont ces fruits.

La férule.

XLII. Parmi les arbres exotiques, nommons aussi la férule; nous la comptons parmi les arbres, car nous distinguons diverses classes d'arbres: les uns ont tout leur bois en dehors, à la place de l'écorce, et à la place du bois une moelle spongieuse, comme le sureau;

Digitized by Google

intus medullam, ut sambuci: quædam vero inanitatem, ut arundines. Ferula calidis nascitur locis, atque trans maria; geniculatis nodata scapis. Duo ejus genera: nartheca Græci vocant, adsurgentem in altitudinem: narthecyan vero semper humilem. A genibus exeuntia folia maxima, ut quæque terræ proxima. Cetero natura eadem, quæ anetho, et fructu similis. Nulli fruticum levitas major: ob id gestatu facilior; baculorum usum senectuti præbet.

Thapsia.

XLIII. Semen ferulæ, thapsiam quidam vocavere: decepti eo, quoniam ferula sine dubio est thapsia, sed sui generis, foliis feniculi, inani caule, nec excedente baculi longitudinem: semen quale ferulæ, radix candida. Incisa lacte manat, et contusa succo: nec corticem abdicant. Omnia ea venena: quippe etiam fodientibus nocet: si minima adspiret aura, intumescunt corpora: faciemque invadunt ignes sacri: ob id cerato prius illinunt. Quibusdam tamen morbis auxiliari dicunt medici, permixtam aliis: item in alopeciis, sugillatisque, ac liventibus: ceu vero remedia desint, ut scelera non tractent. Sed ista prætexunt noxio instrumento: tantumque impudentiæ est, ut venenum artis esse persuadeant. Thapsia est in Africa vehementissima. Quidam caulem incidunt

Digitized by Google

d'autres sont creux à l'intérieur, comme le roseau. Le caractère de la férule, qui d'ailleurs croît dans les régions chaudes et au delà des mers, est d'être divisé en tiges partagées par des nœuds : il y en a deux espèces. Les Grecs nomment narthex celle qui s'élève en hauteur; et narthécie, celle qui est toujours basse. Les feuilles de la férule sortent de chaque nœud, d'autant plus grandes qu'elles sont plus voisines de terre. Du reste, la férule a les propriétés et les fruits de l'aneth. Aucun bois n'est plus léger; aussi les vieillards en font-ils des bâtons qu'ils portent avec la plus grande facilité.

La thapsie.

XLIII. Quelques auteurs ont nommé thapsie la graine de férule; c'est à tort: la thapsie est une férule, mais d'espèce particulière, à feuilles de fenouille, à tige fistuleuse et n'excédant pas la hauteur d'un bâton; sa graine est celle de la férule; sa racine est blanche. Incisée, elle laisse couler du lait; pilée, elle donne un suc; l'écorce est même employée : mais toutes ces substances sont vénéneuses, car elles nuisent même à ceux qui arrachent la plante. Si le vent leur souffle au visage, leur corps se couvre de tumeurs, le feu sacré attaque leur visage : aussi le frottent-ils préalablement de cérat. Des médecins cependant disent que, combinée avec d'autres ingrédiens, la thapsie est utile dans quelques maladies, et aussi contre l'alopécie, les contusions et les meurtrissures livides; comme si nous manquions de remèdes qui rendent inutile l'emploi des poisons. Il est vrai qu'ils prétextent

6.

Digitized by Google

per messes, et in ipsa excavant radice, quo succus confluat; arefactumque tollunt. Alii folia, caulem, radicem tundunt in pila, et succum in sole coactum dividunt in pastillos. Nero Cæsar claritatem ei dedit initio imperii, nocturnis grassationibus converberatam faciem illinens sibi cum thure, ceraque, et secuto die contra famam cutem sinceram circumferens. Ignem ferulis optime servari certum est, easque in Ægypto præcellere.

Capparis, sive cynosbaton, sive ophiostaphylon.

XLIV. 23. Ibi et capparis, firmioris ligni frutex, seminisque et cibi vulgati, caule quoque una plerumque decerpto. Cavenda ejus genera peregrina: siquidem Arabium pestilens, Africum gingivis inimicum, Marmaricum vulvis, et omnium inflationibus. Apulum vomitus facit: stomachum et alvum movet. Quidam id cynosbaton vocant, alii opheostaphylen.

Digitized by Google

cette absence pour justifier un agent dangereux; impudence excessive, qui veut faire figurer le poison dans l'art médical. La thapsie d'Afrique est la plus violente. Quelques-uns incisent la tige lors de la moisson, et même creusent la racine pour en déterminer l'afflux du suc qu'ils ôtent lorsqu'il est sec; d'autres pilent les feuilles, la tige et la racine dans un mortier, font épaissir le suç au soleil, et en font des trochisques. Néron, dans le commencement de son règne, mit en vogue cette plante. Aimant à faire dans Rome des courses nocturnes, il appliquait sur ses meurtrissures du suc de thapsie, de l'encens et de la cire, et le lendemain il opposait aux rumeurs de la ville un visage sans contusions. Du reste, il est certain que le feu se conserve très-bien dans la tige de la férule, et que la meilleure croît en Égypte.

La capparide ou cynosbate, autrement ophiostaphyle.

XLIV. 23. L'Égypte produit encore le câprier, arbrisseau d'un bois très-ferme; sa graine est communément employée dans les alimens. Presque toujours on cueille la branche en même temps. On doit faire attention aux câpres étrangères; celles d'Arabie sont très-mauvaises; celles d'Afrique font du mal aux gencives; celles de la Marmarique lèsent la matrice, et en général causent des gonflemens; celles de l'Apouille font vomir, et causent des maux d'estomac et le flux de ventre. Quelques-uns l'appellent cynosbate, d'autres ophéostaphyle.

Digitized by Google

Saripha.

XLV. Fruticosi est generis et sari, circa Nilum nascens, duorum ferme cubitorum altitudine, pollicari crassitudine, coma papyri, similique manditur modo: radice ferrariis officinis præcipua, carbonis usu, propter duritiam.

Spina regia.

XLVI. 24. Non omittendum est et quod Babylone seritur in spinis, quoniam non aliubi vivit, sicut et viscum in arboribus: sed illud in spina tantum, quæ regia vocatur. Mirum, quod eodem die germinat, quo injectum est. Injicitur autem ipso Canis ortu, et celerrime arborem occupat. Condiunt eo vinum, et ideo serunt. Spina illa nascitur et Athenis in Longis muris.

Cytisus.

XLVII. Frutex est et cytisus, ab Aristomacho Atheniensi miris laudibus prædicatus pabulo ovium, aridus vero etiam suum: spondetque jugero ejus annua H-S vel mediocri solo reditus. Utilitas, quæ ervo, sed ocior

Digitized by Google

La sariphe.

XLV. Je dois mentionner aussi le sari, arbrisseau qui croît dans le voisinage du Nil; sa hauteur est d'environ deux coudées, sa grosseur d'un pouce. Son bouquet est celui du papyrus, et on le mange de même. Sa racine, fort dure, fournit un charbon excellent pour les forges de fer.

L'épine royale.

XLVI. 24. N'oublions pas non plus la plante qui croît à Babylone sur des épines, et ne peut vivre autre part, comme le gui ne peut vivre que sur les arbres; mais l'espèce dont nous parlons ne croît que sur l'épine appelée royale. Ce qu'il y a de merveilleux, c'est qu'elle germe le jour même où elle a été semée; ce qui a lieu au lever de la Canicule, et bientôt elle envahit l'arbre entier. On s'en sert pour assaisonner le vin, et on la sème pour cet usage. Cette épine croît aussi à Athènes, le long des grandes murailles.

Le cytise.

XLVII. Parmi les arbustes figure aussi le cytise, qu'Aristomaque d'Athènes loue comme excellent pour nourrir les brebis: sec, il engraisse aussi les porcs. Un arpent de cytise, dit-il, même dans un terrain médiocre, rendra mille sesterces au propriétaire. Le cytise est aussi bon

Digitized by Google

satietas, perquam modico pinguescente quadrupede, ita ut jumenta hordeum spernant. Non ex alio pabulo lactis major copia aut melior, super omnia pecudum medicina a morbis omni usu præstante. Quin et nutricibus in defectu lactis aridum, atque in aqua decoctum, potui cum vino dari jubet: firmiores celsioresque infantes fore. Viridem etiam gallinis, aut si aruerit, madefactum. Apes quoque numquam defore cytisi pabulo contingente, promittunt Democritus et Aristomachus. Nec aliud minoris impendii est. Seritur cum hordeo: aut vere, semine, ut porrum: vel caule, autumno ante brumam. Si semine, madidum: et si desint imbres, satum spargitur. Plantæ cubitales seruntur secrobe pedali. Sritur per æquinoctia tenero frutice: perficitur triennio: demetitur verno æquinoctio, quum florere desinit, vel pueri vel anus vilissima opera. Canus aspectu: breviterque, si quis exprimere similitudinem velit, angustioris trifolii frutex. Datur animalibus post biduum semper: hieme vero quod inaruit, madidum. Satiant equos denæ libræ, et ad portionem minora animalia: obiterque inter ordines allium et cæpe seri fertile est. Inventus hic frutex in Cythno insula, inde translatus est in omnes Cycladas, mox in urbes Græcas, magno casei proventu: propter quod maxime miror rarum esse in Italia. Non æstuum, non frigorum, non grandinum, aut nivis injuriam expavescit. Adjicit

Digitized by Google

que l'erve, mais il rassasie plus vite : en très-peu de temps il engraisse les animaux de telle sorte, que les bêtes de somme dédaignent ensuite l'orge. Nul fourrage ne donne plus de lait et de meilleur lait. En outre, de quelque manière qu'on l'emploie, c'est un remède excellent contre toutes les maladies des bestiaux. Aristomaque recommande même aux nourrices qui n'ont pas de lait de prendre du cytise sec, bouilli dans l'eau et mêlé avec le vin. Les enfans, dit-il, en deviennent plus grands et plus forts. Il veut qu'on donne à la volaille cette plante fraîche, ou trempée dans l'eau si elle est sèche. Aristomaque et Démocrite s'accordent à dire que là où il y a du cytise, ne manqueront jamais les abeilles. De plus, rien de moins coûteux que le soin du cytise ; on le sème en même temps que l'orge, ou bien au printemps, en graine, comme le porreau ; ou bien en tige pendant l'automne, avant le solstice d'hiver. Pour le semer en graine il faut le mouiller, et, s'il ne pleut pas, l'arroser après la semaille. Arrivé à une coudée de hauteur, on le replante dans des fosses d'un pied de profondeur ; on le transplante aussi vers les équinoxes, lorsque ses rejetons sont tendres. Il atteint tout son développement en trois ans. On le coupe à l'équinoxe du printemps. La floraison finie, un enfant ou une vieille femme suffit à tous les travaux qu'il exige. Le cytise est blanc, et, pour exprimer en peu de mots à quoi il ressemble, il a l'aspect d'un trèfle à feuille plus étroite. On ne le donne au bétail que tous les deux jours. Dans l'hiver on le trempe dans l'eau, parce qu'il est sec ; dix livres rassasient un cheval : les rations sont proportionnées pour les animaux plus petits. Entre les rangs de cytise on sème

Digitized by Google

Hyginus, ne hostium quidem, propter nullam gratiam ligni.

Arbores et frutices in mari nostro. Phycos, sive prason, sive zoster.

XLVIII. 25. Nascuntur et in mari frutices arboresque, minores in nostro. Rubrum enim, et totus Orientis Oceanus refertus est silvis. Non habet lingua alia nomen, quod Græci vocant phycos : quoniam alga herbarum magis vocabulum intelligitur : hic autem est frutex. Folia lata colore viridi gignit, quod quidam prason vocant, alii zostera. Alterum genus ejusdem, capillaceo folio, simile feniculo, in saxis nascitur : superius in vadis haud procul litore : verno utrumque : et interit autumno. Circa Cretam insulam nato in petris purpuras quoque inficiunt, laudatissimo a parte Aquilonis, aut spongiis. Tertium est gramini simile, radice geniculata et caule, qualiter calami.

Digitized by Google

avec avantage l'ail et l'ognon. Le cytise a été trouvé dans l'île de Cythnos, d'où on le transporta dans toutes les Cyclades, et de là dans les villes grecques, ce qui a beaucoup augmenté la quantité de fromage ; aussi je suis surpris de sa rareté en Italie, car il ne craint ni le chaud ni le froid, ni la grêle ni la neige. Hyginus ajoute qu'il ne craint pas même les ennemis, car son bois n'est bon à rien.

Arbres et arbustes de la Méditerranée. Le phycos ou prason, autrement zoster.

XLVIII. 25. Les mers donnent aussi naissance à des arbres et à des arbrisseaux. Ceux de la mer Méditerranée sont petits : la mer Rouge et tout l'Océan oriental au contraire abondent en forêts. Le phycos des Grecs n'a point de nom dans les autres langues, car la dénomination d'algue ne désigne que des herbes, et le phycos est frutescent. Les feuilles sont larges, vertes ; les uns l'appellent prase et les autres zoster. Une seconde espèce a des feuilles effilées, semblables à celles du fenouille. Il croît parmi les rochers ; le premier se trouve sur les bas-fonds, non loin du rivage, tous deux naissent au printemps et meurent en automne. Celui qui croît dans les rochers près de l'île de Crète sert à teindre en pourpre. Le meilleur vient de la partie septentrionale, comme les meilleures éponges. Une troisième espèce ressemble au gramen ; sa racine et sa tige ont des nœuds comme le roseau.

Digitized by Google

Bryon marinum.

XLIX. Aliud genus fruticum bryon vocatur, folio lactucæ, rugosiore tantum, jam hoc interius nascens. In alto vero abies et quercus cubitali altitudine. Ramis earum adhærent conchæ. Quercu et tingi lanas tradunt. Glandem etiam quasdam ferre in alto : naufragis hæc deprehensa urinantibusque. Et aliæ traduntur prægrandes circa Sicyonem : vitis enim passim nascitur : sed ficus sine foliis, rubro cortice. Fit et palma fruticum generis. Extra Herculis columnas porri fronde nascitur frutex, et alius lauri, et thymi, qui ambo ejecti in pumicem transfigurantur.

In mari Rubro.

L. At in Oriente mirum est, statim a Copto per solitudines nihil gigni, præter spinam, quæ sitiens vocatur, et hanc raram admodum : in mari vero Rubro silvas vivere, laurum maxime, et olivam ferentem baccas, et quum pluat, fungos, qui sole tacti mutantur in pumicem. Fruticum ipsorum magnitudo ternum cubitorum est: caniculis referta, vix ut prospicere e navi tutum sit, remos plerumque ipsos invadentibus.

Digitized by Google

Le bryon marin.

XLIX. Le bryon, autre arbrisseau marin, a la feuille de la laitue, mais seulement plus rugueuse. Il croît près des côtes. En haute mer se voient les sapins et les chênes marins d'une coudée de haut. A leurs branches s'attachent des coquillages: ces chênes servent aussi à teindre la laine. Quelques-uns portent des glands comme l'ont reconnu des naufragés et des plongeurs. La mer de Sicyone en produit de très-grands. Dans toutes les mers naît la vigne marine; mais le figuier manque de feuilles, et a l'écorce rouge. On voit aussi des palmiers de mer, véritables arbrisseaux. Au delà des colonnes d'Hercule, naissent des arbrisseaux qui ont, les uns le feuillage du porreau, les autres celui du laurier et du thym : jetés par les vagues sur le rivage, ils deviennent pierres ponces.

Productions de la mer Rouge.

L. Chose étonnante, en Orient, immédiatement au delà de Coptos, se trouvent d'immenses déserts où ne croît de loin en loin que l'épine dite altérée. Dans la mer Rouge s'élèvent des forêts, surtout de lauriers et d'oliviers parés d'olives. Pleut-il, ce sont des champignons que le contact des rayons solaires change en pierres ponces. Quant aux arbrisseaux ils ont trois coudées de haut. Les chiens marins (mylandres?), dont ces mers sont pleines, s'attaquent aux rames mêmes, et il est dangereux d'avancer la tête hors du vaisseau.

Digitized by Google

Item in Indico.

LI. Qui navigavere in Indos Alexandri milites, frondem marinarum arborum tradidere in aqua viridem fuisse, exemptam sole protinus in salem arescentem. Juncos quoque lapideos perquam similes veris per litora: et in alto quasdam arbusculas colore bubuli cornus ramosas, et cacuminibus rubentes: quum tractarentur, vitri modo fragiles, in igne autem ut ferrum inardescentes, restinctis colore suo redeunte. Eodem tractu insularum silvas operit æstus, quamquam altiores platanis populisque altissimis. Folia iis lauri, flos violæ et odore et colore. Baccæ, ut oleis, et ipse odoris jucundi, autumno nascentes, foliis numquam deciduis. Harum minores totas integit mare. Maximarum cacumina exstant, ad quæ naves religantur, et quum recessit æstus, ad radices. Alias quoque arbores in alto ab eisdem accepimus eodem in mari visas, semper folia retinentes: fructu earum lupino simili.

Item Troglodytico: Isidis plocamos: charitoblepharon.

LII. Juba tradit, circa Troglodytarum insulas fruticem in alto vocari, Isidis crinem, corallio similem, sine

Digitized by Google

Productions de la mer des Indes.

LI. Les soldats d'Alexandre qui naviguèrent aux Indes disent que le feuillage, d'abord verdoyant, de plusieurs arbres marins retirés des eaux et mis au soleil, se convertit en sel; ils disent aussi que le long des côtes étaient des joncs de pierres semblables aux joncs véritables, et que dans la haute mer étaient des arbustes rouges à la cime, et du reste couleur de corne de bœuf: dès qu'on les touchait, ils se cassaient comme du verre; au feu, ils prenaient la rougeur du fer; puis, le feu éteint, ils reprenaient leur couleur naturelle. Dans les mêmes parages le flux couvre des forêts, des îles, quoique les arbres surpassent en hauteur nos platanes et nos plus grands peupliers. Leurs feuilles ressemblent à celles du laurier; leurs fleurs reproduisent l'odeur et la nuance de la violette. Leurs fruits, qui naissent en automne sous des feuilles toujours vertes, ont le goût de l'olive et un parfum délicieux. Les moins grands de ces arbres disparaissent sous les eaux; les grands élèvent leur tête au dessus du niveau, et c'est à cette tête qu'on attache les navires : au reflux on les attache à la racine. Les mêmes soldats virent en pleine mer des arbres dont la feuille ne tombe jamais, et dont le fruit ressemble au lupin.

Productions de la Troglodytique; la chevelure d'Isis; le charitoblepharon.

LII. Juba rapporte que vers les îles des Troglodytes, en haute mer, se trouve un arbrisseau dit chevelure d'I-

Digitized by Google

foliis : præcisum mutato colore in nigrum durescere : quum cadat, frangi. Item, alium qui vocatur charitoblepharon, efficacem in amatoriis : spathalia eo facere et monilia feminas : sentire eum se capi, durarique cornus modo, et hebetare aciem ferri. Quod si fefellerint insidiæ, in lapidem transfigurari.

Digitized by Google

sis ; il ressemble au corail, et n'a point de feuilles. Coupé, il change de couleur, devient noir et dur, et se brise dès qu'il tombe. Selon le même auteur, le charitoblépharon est un puissant aphrodisiaque : on en fait des colliers et des bracelets pour les femmes. Cet arbre sent qu'on veut le prendre, il se durcit alors comme de la corne, et émousse le tranchant du fer ; mais s'il est coupé avant d'avoir senti le danger, il se métamorphose en pierre.

Digitized by Google

NOTES

DU LIVRE TREIZIÈME.*

1. — Chap. I, page 2, ligne 8. *Ita reperta sunt unguenta.* Le nom de parfum n'a certainement pas eu la même signification dans tous les temps ni dans tous les lieux. Les diverses compositions odorantes dont parlera Pline plairaient fort peu à nos dames, quoiqu'elles fissent les délices des dames romaines. L'odeur du safran est fatiguante pour nous, et néanmoins il paraît qu'elle n'incommodait point les Romains ; celle du poisson pourri, révoltante pour le nez des habitans des zônes tempérées, charme l'odorat des Kamtschakadales, etc., etc. ; mais au moins tous les peuples s'accordent à ne donner le nom de parfum qu'aux corps dont l'odeur est très-prononcée.

Les parfums sont mentionnés dans les livres saints : le chapitre XXX de l'*Exode*, vers. 23 et 34, donne même la composition de l'huile pour la consécration des prêtres, et celle du parfum qui devait être offert au seigneur. Ainsi que Pline le dit plus loin, l'huile de roses était connue du temps d'Homère, car ce poète en fait mention, *Iliad.*, XXIII, 186 :

> Sed canes quidem abegit Jovis filia Venus
> Die ac nocte ab Hectore, rosaceoque unxit oleo
> Divino, etc.

C'est donc mal à propos que Pline dit le contraire.

2. — Ligne 10. *Quis primus invenerit* (*unguenta*) *non traditur.* Les parfums ont été, de temps immémorial, brûlés sur les autels des dieux. Il sembla juste de consacrer aux immortels les productions les plus précieuses de la terre, puisque ces dons provenaient

* Toutes les notes des livres XII à XXVII inclus sont dues à M. Fée.

Digitized by Google

d'eux. De l'emploi des substances simples aromatiques à celui des substances composées, c'est-à-dire résultant de la combinaison des premières entre elles, il n'y a qu'un pas. Se demander qui a inventé l'art des parfums est une puérilité. L'inventeur des arts est le temps. C'est lui qui, en donnant de l'âge aux sociétés humaines, permet à l'intelligence d'opérer des miracles, et les arts naissent d'eux-mêmes. Seulement quelques hommes supérieurs les portent rapidement vers la perfection, mais leur passage sur la terre est en quelque sorte attendu. Supposez un instant que la race humaine ait péri, et avec elle les arts, et que le sol, livré à une longue végétation, soit de nouveau couvert de forêts impénétrables; placez-y, par la pensée, un nouvel Adam et une nouvelle Ève, et vous pourrez prédire à coup sûr que l'ordre naîtra un jour de ce chaos, et qu'un monde civilisé, comme l'est le nôtre, viendra étonner les habitans nombreux qui en couvriront la face.

3. — Page 2, ligne 11. *Cedri tantum et citri suorum fruticum....* Ce *cedrus* n'est pas le *Pinus Cedrus* des botanistes (*Voyez* note 81 de ce même livre). Il en est de même du *citrus* mentionné par Pline dans ce même passage; on ne saurait y voir le *citrus* des modernes.

Le bois du citronnier est presque inodore, et l'on ne peut guère supposer qu'on l'ait brûlé dans les sacrifices (*Voyez* note 121 de ce même livre). Le *citrus* dont il est ici question est une conifère du genre *thuya;* le *Thuya articulata* des botanistes.

4. — Ligne 14. *Unguentum Persarum genti se debet.* Cette assertion de notre auteur n'est qu'une hypothèse (*Voyez* la note précédente). Les parfums ont été probablement inventés dans l'Inde, si riche en aromates, en supposant toutefois, comme tout dispose à le croire, que l'Inde soit la première contrée qui ait été peuplée, et que ce soit là le berceau du genre humain.

5. — II, page 4, ligne 12. *Laudatissimum fuit antiquitus in Delo insula: postea Mendesium.* Délos, île de la mer Égée, située au centre des Cyclades, était fameuse par le culte qu'on rendait à Apollon. C'est à cette vénération pour le dieu du jour qu'il faut attribuer l'estime particulière, et non méritée, dans laquelle on tenait les parfums de l'île de Délos, dont les productions aroma-

Digitized by Google

tiques ne sont en rien supérieures à celles des autres îles de la mer Égée.

Nous dirons plus loin un mot du parfum de Mendès. Conf. la note 21.

6.—Page 4, ligne 15. *Irinum Corinthi diu maxime placuit, postea Cyzici.* Les rhizômes de l'iris de Florence, *Iris florentina* des botanistes, qui exhalent une odeur de violette, faisaient la base de ce parfum dont Dioscoride, I, 67, donne, comme il suit, la composition : écorce de dattier au moment où il est en floraison, vingt-six parties ; huile d'olives, cent quarante-cinq parties ; eau, vingt-cinq parties. Faites cuire le tout et ajoutez-y la racine d'iris. Ce même auteur donne une seconde recette dans laquelle entre la myrrhe, le xylobalsamum et le calamus aromaticus.

7. — Ligne 16. *Simili modo rhodinum Phàseli.* Les fleurs de la rose en faisaient la base (*Voyez* note 23). Phaselus était une ville située sur les confins de la Lycie et de la Pamphylie, où l'on excellait à faire ce parfum (Conférez APOLLON., *apud Athœn.*, XV, 15).

8. — Ligne 18. *Crocinum in Solis Ciliciæ diu maxime laudatum, mox Rhodi.* Les stigmates du safran, *Crocus sativus*, en faisaient la base (*Voyez* plus loin, note 23).

9. — Ligne 19. *Œnanthinum in Cypro, postea Adramytteo.* Nous traiterons de l'énanthe, note 206 du livre suivant. Ce mot, formé du grec, signifie fleur de vigne. Cette fleur a une odeur délicieuse. Les modernes n'en tirent aucun parti. Dioscoride, I, 57, nous apprend que le parfum œnanthinum n'était autre chose que la fleur de vigne (énanthe) mise en macération avec l'omphacion, huile d'olives extraite à la première période de la maturité de ces fruits.

10. — Ligne 20. *Amaracinum in Coo.* Ce parfum tirait son nom de l'*amaracus* qui y entrait. On croit que l'*amaracus* est l'*Origanum majoranoides* des auteurs modernes (*Voyez* liv. XXI, 35). Cf. DIOSC., I, 59, pour la composition de ce parfum. Cet auteur affirme que le meilleur amaracinum se préparait à Cyzicus, tandis que Pline dit cela du parfum irinum. Les substances principales qui y entraient étaient les huiles d'olives et de Ben, le xylobalsamum, le schénanthe, le calamus aromaticus, le

Digitized by Google

costus, l'amomum, la myrrhe, la cannelle, le spica-nard et le carpobalsamum.

11.—Page 4, ligne 20. *Postea eodem loco prælatum est melinum.* Les commentateurs demandent s'il faut entendre ici que ce parfum était fait à Melos, ou bien qu'il était préparé avec le fruit du coignassier, le coing, en grec, Κυδώνιον μῆλον. Nous ne savons pas comment ce passage pourrait donner lieu à quelque doute dans son interprétation. Dioscoride, I, 56, auquel on doit une recette de ce parfum, y fait entrer le coing; la deuxième interprétation n'est donc point hypothétique. Suivant Plaute, *melinum* signifie qui a la couleur du coing; et Pline, au livre XXIII, chap. 54, dit positivement, en parlant des coings, *fit et oleum ex his quod melinum vocamus.* Cf., au livre cité, la note 127.

12.— Ligne 21. *Cyprinum in Cypro.* Ce parfum tire son nom du cypre, *Lawsonia inermis* des modernes, en français le henné, dont les fleurs exhalent une douce odeur. *Voyez* note 99 du livre précédent. Dioscoride, liv. I, 66, donne la recette de ce parfum; on y faisait entrer l'aspalathe, le calamus aromaticus, la myrrhe et le cardamomum. Cf. la note 34 au présent livre.

13. — *In Cypro... ubi mendesium et metopium subito gratius factum est.* Nous dirons plus loin (note 21) quel était le parfum de Mendès. Pline nomme *metopium* l'huile d'amandes amères obtenue par expression. Cette huile a une odeur très-prononcée d'acide hydrocyanique; était-elle la base du parfum metopium? cela est probable : néanmoins Dioscoride (I, 72) dit que le metopion tire son nom de l'arbre qui donne le galbanum, et que ce parfum est composé d'amandes amères, d'omphacion (huile d'olives vertes), de cardamomum, de schénanthe, de calamus aromaticus, de carpobalsamum, de galbanum, de miel et de vin, et qu'on le préparait principalement en Égypte. Il résulterait de ce passage de Dioscoride que notre auteur donnerait à l'huile d'amandes amères un nom qui devrait être exclusivement réservé au galbanum. Cf. le chapitre 7 du livre XV, et le deuxième paragraphe, page 6 de ce volume, où Pline nomme positivement *metopium* l'huile d'amandes amères. *Oleum hoc* (*metopium*) *amygdalis amaris expressum in Ægypto.* Voyez à ce sujet la note 45 du livre cité.

Digitized by Google

14. — Page 4, ligne 24. *Panathenaicon suum Athenæ perseveranter obtinuere.* On trouve dans Athénée (*Apollonius apud Athen.*, xv, 15) la composition de ce parfum.

15. — Page 6, ligne 1. *Fuerat et pardalium in Tarso.* Les critiques paraissent penser que le parfum *pardalium* et le parfum *nardinum* (*Apollonius apud Athen.*, *loco cit.*) sont les mêmes. Poinsinet a cherché à établir que les mots *pardus* et *nardus* pourraient bien avoir de l'analogie, et signifier ambré ou parfumé; d'où il suivrait que *nardinum* et *pardalium* auraient une même origine. Cette parenté nous semble bien suspecte.

16. — Ligne 2. *Narcissinum quoque ex flore narcisso desiit componi.* Le *Narcissus poeticus* fait la base de ce parfum. Nous traiterons de cette fleur liv. XXI, 75. Dioscoride, I, 54, donne la composition de l'*unguentum narcissinum.*

17. — Ligne 4. *Ratio faciendi duplex : succus, et corpus.* Cette distinction est assez rationnelle; il serait mieux pourtant de diviser les substances qui servent à composer les parfums en aromatisans et aromatisés. Dioscoride range parmi les *stymmata* (*succi*) le xylobalsamum, le juncus odoratus et le calamus, et dans les *hedysmata* (*corpora*), l'amomum, le nardum, la myrrhe, le baume, le costus et l'amaracus. Par stymmates on doit entendre ce que les anciens médecins nommaient *adjuvans ;* on les introduisait dans les parfums composés, indépendamment d'autres subtances plus aromatiques (*hedysmata*). Celles-ci servaient de *base*, pour continuer de parler la langue médicale. Il y avait des parfums où les *stymmata* étaient négligés; il n'y en avait point où l'on oubliât les *hedysmata.*

18. — Ligne 6. *Tertius inter hæc est colos, multis neglectus. Hujus causa adduntur cinnabaris et anchusa.* Les cosmétiques ne sont jamais, de nos jours, coloriés avec le cinabre, qui agirait sur la peau en l'excoriant, mais bien avec l'*anchusa,* borraginée tinctoriale dont nous parlerons ailleurs (XXII, 23); elle donne une jolie couleur rouge aux corps gras.

19. — Ligne 8. *Sal aspersus olei naturam coercet.* L'orcanette ne peut empêcher l'huile de rancir, quoi qu'en dise Pline plus loin. On ajoute le sel aux corps gras solides, au beurre par exemple, pour retarder l'oxigénation, résultat certain du temps;

Digitized by Google

mis dans l'huile, il se précipiterait sans se dissoudre, et nuirait au lieu de servir.

20. — Page 6, ligne 12. *Unguentorum expeditissimum fuit, primumque, ut verisimile est, e bryo et balanino oleo.* Nous avons dit, note 104, liv. XII, que le mot *bryon* avait une signification très-étendue. Il paraît non-seulement qu'on donnait ce nom à quelques usnées, mais encore aux bourgeons de différens arbres, à ceux de quelques conifères et à ceux du peuplier blanc, par exemple; c'est de ces derniers qu'il nous semble que Pline veut parler dans ce passage, car les usnées ou les mousses ne fourniraient aucun principe odorant aux huiles fixes; tandis que les bourgeons du peuplier et ceux du sapin, riches en résine, lui communiqueraient une odeur très-prononcée.

Il a été parlé plus haut de l'huile de Ben.

21. — Ligne 13. *Increvit deinde mendesium balanino resina mixta, magisque etiamnum metopio... Cui addidere omphacium, cardamomum, juncum, etc.* Voici la synonymie moderne des substances qui entraient dans le parfum mendésien, tel que Pline le dit composé :

Balaninum oleum. Huile de Ben (huile fixe du *moringa oleifera*). Voyez note 93 du livre précédent.

Resina. C'est la résine des conifères européennes.

Metopium. (Voyez plus haut, note 13). C'est, suivant Pline, l'huile d'amandes amères; et, suivant Dioscoride, le galbanum.

Omphacion. Huile d'olives non mûres. *Voyez* livre XII, 60, note 113.

Cardamomum. Fruit de l'*Amomum Cardamomum.* Voyez liv. XII, 29, note 69.

Juncus. Le schénanthe, *Andropogon Schœnanthus,* L.

Calamus. Tiges d'une plante inconnue aux modernes. *Voyez* note 95 du livre précédent.

Myrrha. Gomme-résine de l'amyride kataf et de l'amyride myrrha (*Balsamodendrum*). *Voyez* livre précédent, note 77.

Carpobalsamum. Fruit de l'amyride baumier. *Voyez* liv. XII, 54, note 104.

Digitized by Google

Galbanum. Gomme-résine du *Babon Galbanum*. Voyez XII, 56, note 108.

Terebinthina. Résine fluide des conifères d'Europe.

22. — Page 6, ligne 18. *Vilissimis quidem hodieque est, ob id creditum et in vetustissimis esse, quod constat oleo myrteo, calamo, cupresso, cypro, etc.* Ce parfum, inférieur au parfum de Mendès, dont il est parlé ici, avait dans sa composition, indépendamment de quelques substances indiquées dans la recette du véritable parfum de Mendès, les substances suivantes :

Oleum myrteum. Huile de myrte, *Myrtus communis*. Voyez liv. XV, note 266.

Cupressus. Le cyprès toujours vert, *Cupressus semper virens*, L. Pline ne dit point ici quelle était la partie de cet arbre qu'on employait.

Lentiscus. Le lentisque, *Pistacia Lentiscus*, L. Nous en avons traité, liv. XII, note 81.

Malum granatum. La grenade, *Punica Granatum*, L. Pline indique ici l'écorce du fruit; *Malicorium* des pharmacologes. Nous en dirons un mot plus loin, note 140.

Cyprus. Le henné, *Lawsonia inermis*, L. Dioscoride, qui donne la composition de ce parfum, écrit *cyperos*. Dans ce cas, il serait question du *Cyperus longus*, L., souchet odorant des pharmacies; ce qui est assez probable, car il s'agit d'un parfum vulgaire et peu estimé. Or le henné (*cyprus*), plante exotique, était d'un prix bien plus élevé que le *cyperos* (le souchet), plante indigène.

23. — Page 8, ligne 2. *Itaque simplicissima rhodini mixtura diu fuit, additis omphacio, flore rosæ, crocino, etc.* Ce parfum était composé de dix substances que l'on doit rapporter comme il suit à la nomenclature moderne :

Omphacion. Voyez l'énumération donnée note 21 de ce même livre.

Rosæ flores. Les fleurs des diverses espèces du genre *rosa* des modernes.

Unguentum crocinum. Voyez la note 8 du présent livre.

Cinnabaris. Sulfure de mercure natif, cinabre ou vermillon,

Digitized by Google

(*Voyez* liv. XXXIII, 38) mis dans ce parfum, ainsi que l'*anchusa* orcanette, *Anchusa tinctoria*, L., comme corps colorant.

Juncus. Voyez plus haut la note 21.

Flos salis. Sel commun purifié : sous-hydrochlorate de soude.

24. — Page 8, ligne 5. *Similis et in sampsuchino, admixtis omphacio, calamo*. Les commentateurs pensent que le *sampsuchus* est la même plante que l'*amaracus;* ce qui n'est rien moins que certain, puisque Pline distingue un parfum d'*amaracus* et un parfum de *sampsuchus*. Nous traiterons cette question au liv. XXI, 35. Cf. Dioscoride (I, 59) pour la composition de ce parfum; elle diffère peu de celle donnée pour le parfum d'amaracus.

25. — Ligne 8. *Miscentur et viliora genera olei e myrto, lauro, quibus additur sampsuchinum*. Conf., sur le myrte, la note 206, au livre XV; sur le laurier, la note 278, au même livre; et sur le sampsuchus, le livre XXI, 35.

26. — Ligne 9. *Quibus additur... lilium*. Cf. plus loin la note 33 de ce même livre.

27. — *Fenum græcum*. Il s'agit ici d'une légumineuse qui fait partie du genre *trigonella*, fenu-grec ou trigonelle-fenu-greç en français. *Voyez* liv. XVIII, note 216.

28. — Ligne 10. *Casia*. Nous en avons parlé, note 88 du livre précédent; il s'agit ici de l'écorce du *Casia Lignea* des pharmaciens, *Laurus Cassia* des botanistes.

29. — *Nardum, juncus*. C'est le *nardus indicus* dont il a été fait mention note 57 du précédent livre, l'*Andropogon Nardus*, L., graminée qui abonde dans l'Inde. Le *juncus* est le schénanthe, autre graminée commune dans le même pays.

30. — *Cinnamomum*. Cf. la note 87 du livre douzième. Nous y avons établi qu'on ne pouvait reconnaître d'une manière positive le végétal auquel on devait le cinnamome, mais que ce n'était point là certainement notre cannelle.

31. — *Malis quoque cotoneis et struthiis fit oleum (ut dicemus), melinum*. Les *mala cotonea* sont les coings, fruits du *Cydonia vulgaris* des botanistes modernes. Pline en traitera liv. XXIII, 54. Cf. liv. XV, chap. 10, note 84. Quant aux *mala struthia*, στρου-

Digitized by Google

θίον des Grecs, c'est une variété oblongue du même fruit. Poinsinet traduit mal à propos *e malis cotoneis et struthiis* par, des pommes de coing grosses et petites. *Voyez* livre XXIII, 54; et note 86, livre XV.

32.—Page 8, ligne 11. *Oleum... melinum, quod in unguenta transit, admixtis omphacio, cyprino, sesamino, balsamo, junco, casia, abrotano.* Il a été parlé dans les notes précédentes de la plupart des substances qui donnaient leur nom à ces parfums. Le sésame est un arbre d'orient dont les semences sont oléagineuses, les botanistes le nomment *Sesamum orientale*, L. (Cf. le chapitre 22 du livre XVIII, et le chapitre 54 du livre XXII). Le *balsamum* est la térébenthine de Gilead. Cf. au livre précédent la note 104. Quant à l'abrotanum, c'est l'aurone connue des botanistes sous le nom de *Artemisia Abrotanum*, L. Dioscoride donne (I, 61) la recette d'un parfum d'abrotanum.

33. — Ligne 14. *Susinum tenuissimum omnium est. Constat ex liliis, balanino, calamo, melle, cinnamomo, croco, etc.* Le lis de Suze fait la base de ce parfum; qu'entendaient les anciens par cette variété? sans doute le lis blanc plus odorant ou plus beau que celui qui venait en Italie. Les horticulteurs modernes nomment *lis de Suze* la *Fritillaria persica*, L., liliacée qui n'a aucun rapport avec le lis blanc, qui, quoique très-odorant, ne cède son odeur ni aux huiles fixes, ni à l'eau, ni à l'alcool, ni aux éthers. Presque toutes les substances dont il est ici parlé ont déjà été énumérées par nous dans les notes précédentes. Dioscoride donne la composition de ce parfum (liv. I, 63). Le *crocus* des Latins est le safran des modernes, *Crocus sativus*, L.

34. — Ligne 15. *Et idem cyprinum ex cypro, et omphacio, et cardamomo, calamo, aspalatho, abrotano.* Il a déjà été parlé, note 12 de ce même livre, du parfum cyprinum; quant à l'*aspalathus*, nous avons cherché à établir que c'était le bois de Rhodes des pharmacies, attribué, mais avec doute, au *Convolvulus scoparius*, L. Cf. la note 102 du livre précédent.

35. — Ligne 17. *Aliqui et in cyprinum addunt myrrham et panacem.* Il s'agit ici de la gomme-résine opopanax qui découle d'une ombellifère nommée *Pastinaca Opopanax*, L. Cf. la note 110, au livre XII.

Digitized by Google

36.—Page 8, ligne 20. *Telinum fit ex oleo recenti, cypero, calamo, meliloto, feno græco, melle, maro, amaraco.* Telinum (τήλινον) vient de τῆλις, nom grec du fenu-grec. Dioscoride (I, 58) donne la recette de ce parfum, en indiquant les proportions des substances qui le composent. *Voyez*, sur le fenu-grec, la note 116 du livre XVIII; et sur la plupart des autres substances énumérées, les notes précédentes. Le *cyperus* ici mentionné est le *Cyperus odoratus*, souchet odorant des pharmacies. Cf. le liv. XXI, au chap. 18. Le melilotus des anciens se rapporte à une légumineuse du genre *trifolium* : *Trifolium Melilotus*, L. *Voyez* liv. XXI, ch. 30. Quant au marum des anciens, c'est le *Teucrium Marum* de Linné, labiée commune dans l'Europe australe. *Voyez* la note 103 du livre précédent.

37. — Ligne 23. *Postea multo successit propter gloriam appellatum megalium.* Les commentateurs, contre le sentiment de Pline, s'accordent à faire dériver le nom de ce parfum de celui de son inventeur Megalos, qui était parvenu à lui donner un grand degré de perfection. Toutes les drogues qui entrent dans sa composition ont été énumérées dans les notes précédentes, à l'exception du *xylobalsamum.* C'est le bois du baumier, ainsi que l'apprend l'étymologie grecque. Nous en avons dit un mot, note 106 du livre précédent.

38. — Page 10, ligne 2. *Rursus refrigeratum odorem suum capit.* Cette particularité, de laquelle il résulterait que le parfum mégalien perdait son odeur pendant la coction, et la reprenait par le refroidissement, n'est point fondée sur une saine théorie.

39. — Ligne 3. *Singuli quoque succi nobilia unguenta faciunt. In primis malobathrum.* Voyez note 112 du livre précédent. Le *malobathrum* ne peut être rapporté avec certitude à aucune plante connue. Il s'agit peut-être ici de l'huile essentielle d'une laurinée voisine du laurier cannellier.

40. — Ligne 5. *Pauca his, et alia alii miscent : qui plurima... agni folia...* Il s'agit ici des feuilles du gatillier, *Vitex Agnus castus*, L. *Voyez* livre XXIV, 38. L'introduction de ces feuilles dans le parfum d'amaracus est insignifiante, car elles sont inodores ; les fruits sont légèrement aromatiques.

41. — Ligne 7. *Prodigiosa cinnamomino pretia. Adjicitur cin-*

Digitized by Google

namo balaninum oleum.... Nous avons cherché à établir, liv. XII, note 87, que le cinnamome ne pouvait être la cannelle des modernes; ce qu'on dit de l'élévation du prix ne permet pas de rien préjuger de contraire à l'opinion émise (Cf. la note citée). Quant au parfum cinnamominum, il a emprunté son nom du cinnamome qui en faisait la base. Dioscoride (liv. I, 75) donne la recette de ce parfum.

42. — Page 10, ligne 9. *Balsami semina.* C'est le carpobalsamum des modernes. Pline lui donne ailleurs le nom de carpobalsamum. (*Voyez* plus haut, note 21.)

43.—Ligne 11. *Nardinum, sive foliatum, constat omphacio, balanino, junco..... nardo...* Ce parfum tire son nom du nard indien, *Andropogon Nardus* des botanistes modernes. *Voyez* la note 57 du livre précédent. Pline lui donne le surnom de *foliatum,* parce qu'on peut, dit-il, l'imiter avec neuf sortes d'herbes qui sont le faux-nard, *Allium Victorialis,* L.; le nard de Syrie, variété du véritable nard; le nard de Crète, *Valeriana italica,* L.; le *cyperus* ou souchet, *Cyperus longus,* L.; le *cypirus* (Cf. livre XXI, 67), le *baccharis* ou nard rustique (même livre, ch. 16), l'*hirculus,* variété du nard de Crète, *Valeriana italica;* et le cabaret, *Asarum europœum,* L. Ces plantes étaient regardées par les anciens comme assez voisines les unes des autres. Dioscoride donne la recette de ce parfum, liv. I, 76.

44. — Ligne 12. *Costo.* C'est le *Costus arabicus,* L., sur lequel nous avons donné une note, liv. XII, note 56.

45. —*Amomo.* L'amomum des anciens est fort mal connu, et ne peut se rapporter avec certitude à aucune plante moderne. Cf. liv. XII, note 67. Il est dit ici que son odeur est très-pénétrante, et qu'elle porte à la tête; ce qui lui est commun avec toutes les substances aromatiques.

46. — Page 12, ligne 7. *Ergo regale unguentum appellatum, quoniam Parthorum regibus ita temperatur : constat myrobalano, costo, amomo...* C'est le plus compliqué des parfums; nous avons déjà donné, dans les notes qui précèdent, des éclaircissemens sur la plupart des drogues qui entrent dans sa composition. Clément d'Alexandrie (*Pædag,* II, 177), Cratès (*apud Athæn.,* lib. XV, 15), Galien (liv. III, 1, 39) ont parlé de ce parfum

Digitized by Google

célèbre. Voici comment nous établissons la synonymie des substances énumérées ici pour la première fois :

Comacum. C'est une substance encore mal connue. Cf. le livre précédent, note 118, où nous discutons les probabilités relatives à sa détermination.

Nardi spica. C'est la même chose que le *nardus indicus*. Cf. la note 57, au livre précédent.

Styrax. C'est un baume qui découle de l'alibousier, *Styrax officinale*, L., arbre de l'Europe australe. Cf. au douzième livre la note 107.

Ladanum. Le ladanum ou labdanum est un produit résineux qui découle naturellement de divers cistes. *Voyez* la note 82 du livre précédent et le passage de Pline qui renvoie à ce livre.

Serichatum. Le serichatum est un produit probablement résineux qu'on ne peut espérer de rapporter à une substance connue des modernes.

47. — Page 12, ligne 13. *Loto.* Peut-être s'agit-il du *Nymphæa cærulea* de Savigny, plante commune dans le Nil et dont la fleur exhale une douce odeur. *Voyez* même livre, chap. 18, note 130. Mais cette hypothèse n'a rien de bien satisfaisant.

48. — III, page 12, ligne 19. *Siccis odoribus constant, quæ diapasmata vocantur.* Le mot de *diapasmata* signifie en général parfum sec ; du moins est-ce bien là comment Théophraste (livre *des Odeurs*, pag. 183) définit cette sorte de parfum : *qui diapasmata componunt, sicca siccis; qui unguenta, humidis humida; unguentarii myrepsici humida siccis miscent.* Ces parfums étaient analogues aux poudres odorantes que l'on mettait naguère dans les sachets.

49. — Ligne 20. *Nam fæcem unguenti magma appellant.* Ce mot *magma* est passé dans la langue scientifique. Il signifie en terme de pharmacie le marc qui reste après l'expression des parties les plus fluides.

50. — Page 14, ligne 6. *Experimentum, etc.* Il est presque inutile de prévenir que la fin de ce chapitre renferme plusieurs inexactitudes ; la chaleur de la paume de la main développe les parties fragrantes des parfums ; mais le terme *vicier* n'est pas juste.

Digitized by Google

51. — IV, page 14, ligne 17. *In M. Ciceronis monumentis invenitur, unguenta gratiora esse, quæ terram, quam quæ crocum sapiant.* Il est bien difficile de se rendre compte de ce que Pline, d'après Cicéron (*de Oratore,* sect. 69), a voulu dire ici. On sait que la terre, lorsqu'elle est pure, est inodore et insipide ; et cependant notre auteur dit positivement le contraire, et revient sur ce sujet liv. XVII, 3 ; il annonce que si l'on veut savoir quelle odeur a la terre, il faut se rappeler celle qui souvent se fait sentir un peu avant le coucher du soleil, à l'endroit où l'arc céleste a posé ses extrémités, ou bien encore celle qu'on ressent quand il est survenu une pluie qui a bien humecté la terre. Le sol doit son odeur aux plantes qui le couvrent ; s'il est nu il est inodore, sauf quelques circonstances exceptionnelles qui s'expliquent par le développement de certains gaz toujours fétides ; il ne se dégage donc aucune de ces prétendues exhalaisons auxquelles nul parfum ne saurait être comparé. Pline, et avant lui Cicéron, auraient-ils regardé comme une émanation purement terrestre celle qui se dégage des labiées, du thym et du serpolet par exemple, dont les terrains incultes sont couverts? autrement quel moyen d'expliquer cette phrase du liv. XVII, 3 : *emittit illum suum halitum divinum ex sole conceptum, cui comparari suavitas nulla possit.*

52. — Ligne 20. *Sed quosdam crassitudo maxime delectat, spissum appellantes.* Quelques manuscrits portent *spissum ;* aucun parfum n'était connu des anciens sous cette épithète isolée ; ainsi on ne peut adopter cette variante ; d'un autre côté, on ne sait trop ce qu'on doit entendre par *stypsis,* στύψιν, *spissamentum.* Nous pensons qu'il faut lire plutôt *stactis* que *stypsim.* Le stactis était une liqueur de myrrhe qui se trouvait et qui se trouve quelquefois encore dans l'intérieur des gros morceaux de myrrhe. Elle était épaisse et fréquemment employée comme parfum par les anciens. Cf. la note 78 du livre précédent.

53. — VI, page 18, ligne 6. *Judæa vero inclyta est vel magis palmis.* Le palmier est de tous les arbres exotiques celui qui semble le plus digne d'attirer les regards de l'homme et de fixer son attention. Les anciens auteurs réunissaient sous ce nom diverses espèces distinctes, mais qu'il est bien difficile de reconnaître,

Digitized by Google

faute d'indications suffisantes. Le plus célèbre de ces arbres est aussi le plus connu; il porte le nom de dattier, *Phœnix dactylifera*, L., et c'est à lui que doit se rapporter presque tout ce que Pline écrit sur les palmiers. Nous ferons remarquer que tout ce qu'il dit dans ce chapitre, sur cet arbre, est en général exact et rationnel. Les notes suivantes nous convaincront de cette vérité.

Voici quelle est la concordance synonymique du dattier :

Φοῖνιξ, HOM., *Odyss.*, Z, 163; THEOPH., II, 8; DIOSC., I, 149; PALMA. — CICER., *de Legibus*, I; VIRG., *Georg.*, II, 67; COLUM., V, 5; PALLAD., *april.* 5. — Le fruit se nomme en grec φοῖνιξ et φοινικὸς βάλανος; le spathe ou involucre, σπάθη ou ἐλάτη (palmula des Latins); *Phœnix dactylifera*, L., *Spec.*, 1659. Le palmier-dattier. — Cf. au liv. XII, la note 117.

54. — Page 18, ligne 7. *Sunt...... vulgoque Italia, sed steriles.* Pline dit que les palmiers d'Italie sont stériles, et que ceux d'Espagne ont un fruit âpre; cette assertion manque de justesse. Le village de la Bordighiera, situé sur une éminence de l'Apennin, cultive les dattiers et doit quelque opulence à la vente de leurs fruits, dont la récolte est tellement abondante, qu'on peut en charger des navires. Hières, Nice, San-Remo et Gênes récoltent aussi des dattes excellentes. Le dattier est commun dans le royaume de Valence, dans le royaume de Séville et dans quelques autres provinces de l'Espagne que nous avons parcourues. Les dattes y sont fort bonnes, quand on soigne la culture de l'arbre. Il est vrai pourtant que les dattes européennes sont loin d'égaler en bonté celles qu'on récolte dans la Barbarie, à Tunis, et surtout dans le Beled-el-Jerid (pays de la datte), situé au sud de Tunis et d'Alger. C'est mal à propos que Pline accorde la préférence aux dattes de l'Orient sur les dattes africaines.

55. — VII, page 20, ligne 4. *Reliquæ teretes atque proceræ, densis gradatisque corticum pollicibus, ut orbibus, faciles se ad scandendum...* La manière d'atteindre au sommet des palmiers indiquée succinctement dans cette phrase, est encore employée dans l'Orient et dans toute l'Afrique. Ceux qui se destinent à faire la récolte des dattes prennent une corde dont ils forment un cercle en réunissant les deux bouts par un nœud : ils la passent sous les ais-

Digitized by Google

selles et autour de l'arbre qu'ils serrent fortement avec les cuisses et les pieds, tandis qu'ils ont le dos soutenu par la corde : ils font avec les mains avancer peu à peu la partie antérieure de la corde, et parviennent ainsi à son sommet par un mouvement progressif.

Ce que Pline dit plus loin des usages économiques du palmier-dattier est encore vrai aujourd'hui.

56.—Page 20, ligne 15. *Arboribus... herbisque etiam, utrumque sexum esse diligentissimi naturæ tradunt.* La découverte des sexes dans les plantes est antérieure à Pline. Théophraste (*Hist. plant.*, II, 4, 9) en parle avec de grands détails, et Pline lui a emprunté une grande partie de ce qu'on lit ici. Indépendamment de la découverte des sexes, il y a dans ce paragraphe l'indice positif de la connaissance de la fécondation au moyen du pollen: *cetero sine maribus non gignere feminas sponte edito nemore confirmant : circaque singulos plures nutare in eum pronas blandioribus comis* [1]. *Illum erectis hispidum, adflatu visuque ipso et pulvere etiam reliquas maritare : hujus arbore excisa viduas post sterilescere feminas, etc.* C'est là que se trouve le point de départ des botanistes qui ont établi le système sexuel. Les anciens ignoraient encore que cette fécondation du palmier pût avoir lieu à de très-grandes distances. On sait que le palmier mâle de Brindes fécondait le palmier femelle d'Otrante, qui en est distant de plus de quinze lieues ; le poète Fontanus a célébré en beaux vers latins ce phénomène curieux :

Brundusii latis longe viret ardua terris
 Arbor, Idumæis usque petita locis ;
Altera Hydruntinis in saltibus æmula palmæ :
 Illa virum referens, hæc muliebre decus.
Non uno crevere solo, distantibus agris :
 Nulla loci facies, nec socialis amor.
Permansit sine prole diu, sine fructibus, arbor
 Utraque, frondosis et sine fruge comis.
Ast postquam patulos fuderunt brachia ramos,
 Cœpere et cælo liberiore frui,

[1] Vivunt in Venerem frondes, omnisque vicissim
Felix arbor amat : nutant ad mutua palmæ
Fœdera.....
CLAUD., *in Nupt. Honorii*, v. 65.

Digitized by Google

Frondosique apices se conspexere, virique
  Illa sui vultus, conjugis ille suæ,
Hausere et blandum venis sitientibus ignem,
  Optatos fœtus sponte tulere sua.
Ornarunt ramos gemmis, mirabile dictu!
  Implevere suos melle liquente favos.

Poinsinet a fait dire une inexactitude à notre auteur, en mettant dans sa traduction, après le mot *poudre*, les mots *qui sort de ses feuilles*. Ici *poudre* (*pulvis*) est mis pour *pollen*.

57.— Page 20, ligne 20. *Utrisque autem prima nascitur pomi caro; postea lignum intus, etc.* La manière dont Pline explique ici l'accroissement de la datte est de tout point erronée.

58.—VIII, page 24, ligne 2. *Seruntur autem palmæ et trunco, etc.* Ce que dit ici Pline du mode de reproduction ou de propagation des palmiers est assez rationnel. Il paraît même que tous les procédés indiqués par cet auteur sont encore suivis dans les régions où le dattier est en culture réglée. Les peuples sont tellement stationnaires dans les régions voisines du tropique, que les dix-huit siècles qui nous séparent de Pline n'ont rien changé à leurs usages, et ont laissé complètement leurs arts dans l'enfance.

59. — Ligne 15. *Quædam in Syria et Ægypto in binos dividunt se truncos.* Cette bifurcation arrive en effet quelquefois au dattier, et la physiologie végétale ne donne de ce phénomène aucune explication satisfaisante. On en rend compte cependant par la décurtation, c'est-à-dire par la rupture du sommet de la tige et le développement de bourgeons adventifs. J'ai vu en Espagne, près d'Elvas, un tronc de palmier divisé en sept branches distinctes qui avaient un point commun d'insertion. On trouve en Égypte et en Syrie un palmier qui est constamment bifurqué; c'est le douma, *Douma thebaica,* dont les fruits se vendent au Kaire, sur les marchés. Nous avons cru les reconnaître dans le *phœnico-balanus* de Pline (liv. XII, 47). *Voyez* la note 94 du livre cité, et la note 88, au présent livre, sur le *cucus*.

60. — IX, page 26, ligne 3. *Sunt et cæduæ palmarum quoque silvæ, germinantes rursus ab radice succisæ.* Cette assertion de Pline, empruntée à Théophraste, est exacte; néanmoins la plupart des

palmiers, étant coupés, périssent ordinairement. Le bourgeon vital occupe le sommet de l'arbre, le reste du tronc (*stipes*) sert seulement à conduire les sucs nutritifs, mais n'est plus susceptible d'accroissement.

61. — Page 26, ligne 7. *Vocantur autem chamaerepes, folio latiore ac molli, ad vitilia utilissimo.* Ce chamérèpes est le *Chamærops humilis* des botanistes, en français le latanier. Ce palmier a une forme élégante et pittoresque. Il abonde en Espagne, où nous l'avons vu couvrir de vastes étendues de pays. Il s'élève peu. On cite comme des phénomènes de culture les deux individus qu'on voit au Jardin des Plantes, à la porte du grand amphithéâtre. Les Espagnols, les Maures et les Arabes mangent la pulpe des jeunes pousses; elle est peu agréable, mais nourrissante. On se sert encore aujourd'hui des feuilles pour faire des liens et tisser des paniers et des tapis.

62. — Ligne 10. *Fructiferarum aliis brevius lignum in pomo, aliis longius....* On connaît peu en Europe les variétés de dattes indiquées par notre auteur, mais rien ne dispose à croire qu'elles n'existent pas. Néanmoins il se pourrait que Pline confondît avec elles les fruits de diverses sortes de palmiers.

63. — Page 28, ligne 2. *At in meridiano orbe præcipuam obtinent nobilitatem syagri...* Pline apprend plus loin qu'on nommait ces dates *syagri*, parce qu'elles avaient un certain goût sauvage, analogue à celui du sanglier, en grec σύαγρος.

64. — Ligne 3. *Proximamque margarides.* Ces dattes étaient remarquables par leur petitesse. Pline explique plus loin cette dénomination.

65. — Ligne 5. *Una earum arbor in Chora esse traditur, etc.* Cette fable rend compte de l'étymologie du mot *phœnix* que l'on fait venir à tort du mot grec Φοινίκη, la Phénicie, parce que ce palmier y aurait été commun.

66. — Ligne 17. *Ab his caryotæ maxime celebrantur, et cibo quidem, sed et succo uberrimæ.* Ce mot de caryote signifie qui rend la tête lourde et stupide, de κάρη, tête; et de νωδία, stupidité; cela ne s'entend pas du fruit, mais du vin qu'on en obtient par fermentation.

67. — Ligne 24. *Sicciores in hoc genere Nicolai, sed amplitu-*

Digitized by Google

dinis præcipuæ, quaterni cubitorum longitudinem. Athénée (XIV, 22) dit que ces fruits furent ainsi nommés par l'empereur Auguste, parce que Nicolas de Damas, philosophe péripatéticien, lui en envoyait fréquemment. La longueur que leur donne Pline est exagérée.

68. — Page 30, ligne 2. *Minus speciosæ, sed sapore caryotarum sorores, ob hoc Adelphides dictæ...* Ἀδέλφαι en grec signifie sœur. L'étymologie que Pline donne est bien hypothétique : peut-être ces dattes avaient-elles le nom d'adelphides parce qu'elles étaient attachées deux à deux sur un même pédicule.

69. — Ligne 4. *Tertium ex his genus patetæ.* Poinsinet donne sur ce mot une note curieuse : c'est plutôt patêses ou patases qu'il faut lire, dit-il, car Trollien, liv. VII, 8 ; Galien, liv. X, *Meth. medic.*, c. 9, et plusieurs autres auteurs en font mention sous le nom de *φοινίκων πατητῶν*. C'est à tort que le père Hardouin fait dériver *patetæ* du grec *πατέω*, *conculco*. Il s'agit ici d'un mot hébreu ou syriaque. Il me paraît que la racine du mot en question est *patach*, mot hébreu qui signifie *expandere ;* ou bien le mot hébreu *pathah*, qui est le nom de la première voyelle hébraïque, dont la figure en effet représente plusieurs losanges, et comme plusieurs crevasses, de manière à imiter grossièrement un א.

70. — Ligne 9. *Nam quas ex his honori deorum dicamus, chydæos appellavit Judæa.* Pline nous apprend ici qu'on offrait des dattes de choix aux dieux. Ce nom de chydées vient du grec χυδαῖος qui signifie vulgaire. En hébreu *guda* ou *goda* signifie le peuple ou la multitude. On doit penser que les Hébreux connaissaient le mot barbare celto-scythe *gut, god* ou *goth* dans le sens de faux-dieu. Ces dattes gudées ou chudées signifiaient donc dattes des gentils ou des idolâtres. (Cf. POINSIN., *Comm. Plin.*, V, 38.)

71. — Ligne 14. *In ipsa quidem Æthiopia friatur..... coicas vocant.* Ce passage est presque tout entier emprunté à Théophraste ; cet auteur nomme (I, 16) l'arbrisseau qui donne les dattes coiques, *κύκας ;* et quelques modernes le rapportent au *Cycas circinnalis,* L., espèce de palmier qui a servi de type pour la formation d'une famille nouvelle, les cycadées. Il est difficile de trouver dans le peu que disent les auteurs anciens du *κύκας*,

Digitized by Google

des données suffisantes pour décider si ce rapprochement est ou non vraisemblable. Le cycas est un assez grand arbre sans branches, couronné par un faisceau de feuilles ailées, longues de trois à quatre pieds. Les fruits sont fort durs, nullement friables, et n'ont aucune analogie avec les dattes. Leur grosseur est celle d'une petite orange ; ils renferment des amandes nourrissantes d'une saveur agréable, et l'on retire du tronc une fécule alibile (un sagou) qui peut servir à faire du pain. Le cycas ne se trouve que dans l'Inde. C'est donc à tort que Sprengel (*Hist. Rei herb.*, I, 106) attribue le *κύκας* de Théophraste au *Cycas circinnalis* des modernes ; l'on doit se borner seulement à regarder cet arbre comme un palmier distinct du dattier.

72. — Page 30, ligne 21. *Ex reliquo genere plebeiæ videntur. Syri et Juba tragemata appellant.* Ce mot *tragemata* signifie propres à être servies au dessert.

73. — Page 32 ; ligne 10. *Alexandri milites palmis viridibus strangulati sunt.* Les dattes avant leur maturité sont fort dures et fort acerbes. Leur saveur alors est tellement désagréable qu'il est douteux qu'on puisse en manger assez pour en être incommodé ; elles ne renferment en elles aucun principe nuisible. On doit donc regarder l'assertion de Pline, qui au reste est empruntée à Théophraste (*Hist. pl.*, IV, 5), comme un fait douteux.

74. — X, page 32, ligne 15. *Syria præter hanc perculiares habet arbores. In nucum genere pistacia nota.* C'est bien là le pistachier ou arbre à pistaches, *Pistacia vera*, L., *Sp.* 1454. Le pistachier est originaire d'Asie, et fut transporté à Rome sous le règne de Tibère. Les pistaches ne jouent aucun rôle important en médecine. Ce sont des semences huileuses et conséquemment émulsives. Il est inutile de dire que leurs propriétés contre la morsure des serpens sont illusoires. Voici quelle est la concordance synonymique du pistachier :

Πιστάκια, ATHEN., XIV, 20 ; *πιστάκια*, NICAND., *Ther.*, 890 ; DIOSC., I, 77. — *Pistacia*, PALLAD., octob., tit. XII ; *Pistacia vera*, L., *Sp.*, 1454 ; *Pistaciarum arbor*, DODON. — Le pistachier.

75. — Ligne 17. *In ficorum autem, caricas.* Le figuier commun,

Digitized by Google

Ficus Carica des botanistes, fournit cette sorte de figue. Nous traiterons ailleurs du figuier. Cf. la note 138 et suiv. du liv. XV.

76. — Page 32, ligne 18. *Et minores ejus generis, quæ cottana vocant.* Variété fort petite de la figue ordinaire. Ce mot de *cottana* se trouve écrit dans les auteurs *coctona, cottona* et *cotona;* Martial les appelle tantôt *cottana* et tantôt *coctana;* Juvénal l'ortographie de même que Pline dans la fin de ce vers :

.... Quo pruna et cottona vento.

Cf. la note 138 du liv. XV.

77. — Page 34, ligne 1. *Item pruna in Damasco monte nata.* Pline traitera des prunes, liv. XV, 13.

78. — Ligne 2. *Ex myxis in Ægypto et vina fiunt.* Ces fruits sont attribués au *Cordia Myxa*, en français sébestenier. Cf. la note 97 du liv. XV.

79. — XI, page 34, ligne 5. *Juniperi.... Lycia et Phœnicia.* Ces deux genévriers doivent se rapporter aux *Juniperus lycia* et *J. phœnicea,* L., espèces très-voisines, ne différant que par une simple modification de forme dans les feuilles et croissant aux mêmes lieux. Les modernes les ont désignées comme étant les arbres auxquels on doit l'encens d'Afrique, mais rien n'est moins certain.

Lémery dit que le mont Liban est la patrie de l'arbre à l'encens; mais il ne le nomme pas, et peut-être est-ce le mot *olibanum* qui a décidé Bauhin (*Pin.*, 501) et ses contemporains à indiquer cette même origine. L'arbre, suivant cet auteur, se nomme en Arabie *lavan, couder* et *katath;* le peu qu'on a dit de sa forme est mêlé de contradictions : on le dit grand et avec des branches semblables à celles du poirier (Théophraste); il est pareil à l'acacia d'Égypte et a les feuilles d'un saule (Diodore de Sicile); ses feuilles se rapprochent de celles du lentisque (*Garcias ab horto*), il ressemble aux pins (Thevet).

Les découvertes des voyageurs modernes n'ont donné aucun résultat positif. Hasselquitz dit que la récolte de l'encens se fait dans l'une et l'autre Arabie, qu'on le transporte en Égypte par la mer Rouge, et de là à Marseille ; mais il ne dit rien de l'arbre qui le produit. Forskahl déclare positivement qu'il découle une sorte

Digitized by Google

d'encens des amyris; et Sprengel désigne particulièrement l'*A. Kataf*, qui donne une myrrhe.

C'est sur l'autorité de Linné que les pharmacologues ont adopté les *Juniperus lycia, phœnicea*, et *thurifera*, comme les arbres qui donnent l'encens. Nous avons vainement cherché dans les auteurs des preuves qui puissent appuyer l'opinion de Linné; nous n'en avons trouvé aucune. Il nous semble donc raisonnable de penser, avec Forskahl, que ce n'est pas une conifère, mais bien une térébinthacée qui produit l'encens; les lois de l'analogie appuient suffisamment cette opinion. Conf. la note 68 du livre précédent.

Nous ferons remarquer en passant que les Grecs modernes donnent le nom de *κέδρος* aux *Juniperus phœnicea* et *lycia*. Il en était sans doute de même chez les anciens Grecs et chez les Latins. Cf. la note 81 de ce même livre.

80.—Page 34, ligne 5. *Juniperi similem habent Phœnices... Duo ejus genera, Lycia et Phœnicia, differunt folio: nam quæ durum, acutum, spinosum habet, oxycedros vocatur...* Ce mot *oxycèdre* signifie cèdre à feuilles aiguës; c'est le *Juniperus Oxycedrus*, L., *Spec.* 1470. Cet arbre, distillé à la cornue donne une huile empyreumatique, nommée dans nos pharmacies huile de cade; ses baies s'importent en Angleterre pour la fabrication de l'eau-de-vie de genièvre. Les anciens le confondaient quelquefois avec le cèdre. Voici la concordance synonymique de cet arbre:

> רְתָם, Joh., 30, 4, 1; Reg., 19, 5. — Κέδρος, Theoph., *Hist.*, 1, 16, 3, 12; Diosc., 1, 106. — *Cedrus minor*, Plin., xiii, 11; *Cedrus magna seu cedrelate*, Ejusd., xxiv, 12; *Oxycedrus*, Latinor.; *Juniperus Oxycedrus* des botanistes. — Le genévrier oxycèdre. — Cf., pour appuyer cette synonymie, la note suivante.

81.—Ligne 10. *Et majoris cedri duo genera....* Le cèdre est un grand arbre de la famille des conifères, qui appartient au genre *pinus*, et qui est connu sous le nom de *Pinus Cedrus* dans les ouvrages de botanique. Les anciens donnaient le nom de *cedrus* au véritable cèdre du Liban et à plusieurs autres conifères. Nous avons dit, note précédente, que les *juniperus lycia, phœnicea*

Digitized by Google

et *oxycedrus,* étaient qualifiés de petits cèdres (*cedri minores*). Les Arcadiens prétendaient que leur if, bien que son bois fût noirâtre, était aussi un cèdre. Virgile a désigné comme des cèdres, des arbres qu'il ne faut pas tous réunir au cèdre du Liban, témoin ce passage des *Géorgiques* (III, 414) :

Disce et odoratum stabulis accendere cedrum.

et cet autre de l'*Énéide* (VII, 13) :

Urit odoratum nocturna in lumina cedrum,

où il est évidemment question de quelque arbre résineux des genres *juniperus* ou *pinus* fort commun en Italie. Il n'existe dans les auteurs grecs aucun passage qui permette de décider d'une manière absolue qu'ils connussent bien le cèdre du Liban. Théophraste nomme *κέδρος* un arbre résineux toujours vert, très-estimé pour les constructions et dont la Phénicie était la patrie ; quelques auteurs croient ces indications suffisantes pour décider qu'il s'agit du grand cèdre ; la question, suivant nous, doit pourtant encore rester douteuse. Conf. les notes 79 et 80. Les anciens connaissaient bien certainement le bois de cèdre ; mais avaient-ils vu jamais l'arbre qui le produit, et ont-ils parlé de lui autrement que sur des données vagues et incertaines ? Pline lui-même ne dit rien de satisfaisant sur le cèdre du Liban. La division des espèces en stérile et fructifère semble annoncer un arbre dioïque, et le cèdre est monoïque. Il déclare que son cône ressemble à celui du cyprès, quoiqu'il en soit tout-à-fait distinct et huit à dix fois plus gros. Au reste, cet auteur montre que l'on n'avait pas d'idées bien fixes et bien arrêtées sur le grand cèdre, puisqu'il dit au liv. XVI, 76 : *Junipero eadem virtus quæ cedro.* Or l'on sait qu'il y a des différences fort marquées entre les propriétés du cèdre et celles des genévriers. Ce n'est pas tout : Dioscoride, I, 106, que Pline copie littéralement au liv. XXIV, 2, dit positivement que le cèdre est un grand arbre qui donne des fruits semblables aux baies du genièvre, ronds, et de la grosseur de celles du myrte. Certes, ceci ne peut se rapporter au cèdre dont les cônes sont énormes, ligneux, etc. C'était presque toujours avec le vrai cèdre que l'on fabriquait les statues des dieux, parce que ce bois, riche en résine, résistait long-temps aux

Digitized by Google

injures de l'air. *Materia vero ipsi æternitas*, dit Pline dans le passage que nous commentons ; cependant on regarde le bois de cèdre comme inférieur au sapin qui se conserve plus long-temps encore, et dont le grain est bien plus serré.

On doit conclure de tout ce que nous venons de dire ici :

1°. Que les anciens connaissaient le bois de cèdre, mais que probablement ils n'avaient point vu l'arbre ; 2° que, sous le nom de cèdre, ils confondaient évidemment une foule de conifères, et surtout des *juniperus;* 3° et enfin que la synonymie de cet arbre est vacillante et incertaine. Nous allons cependant chercher à l'établir sur les données les plus vraisemblables :

אֶרֶז, *Biblia sacra.* — شربين, Arabum. — Κέδρος, Theoph., *Hist. pl.*, iv, 6 et 5; *de Causis*, 8, 2. — Virg., *Æneid.*, vii, 177 [1]; *Pinus Cedrus*, L., *Spec.*, 1420. — Le cèdre du Liban.

Le cèdre du Liban est le fameux ארז des Écritures. En se rappelant toutes les idées de grandeur et de majesté attachées par les Orientaux au cèdre du Liban, toutes les comparaisons qu'ils en ont faites aux monarques et aux grands de la terre, peut-on ne pas reconnaître dans son nom la racine sémitique قدر, et notamment le nom d'action arabe *kedroun*, *'kedr*, puissance? Conf. *Flore de Virgile* des classiques latins, édit. Lemaire, tom. viii, pag. 35.

82. — XII, page 34, ligne 19. *Et terebinthum habet.* Pline a très-bien connu le térébinthe. C'est un arbre dioïque de la famille des térébinthacées à laquelle il donne son nom. Garidel a observé, après Pline, que son tronc produisait des vessies coriaces pleines d'une térébenthine claire et odorante, dans laquelle nagent des pucerons. Les deux variétés de térébinthe femelle dont parle Pline ne sont pas conservées par les botanistes modernes. On doit au térébinthe une térébenthine connue en grec sous le nom de τερμινθίνη, et en français sous celui de té-

[1] Dans ces vers :

Quin etiam veterum effigies ex ordine avorum
Antiqua e cedro.

Digitized by Google

rébenthine de Chios. Voici quelle est la concordance synonymique du térébinthe :

Τέρμινθος, HIPP., *Hist.*, 888 ; THEOPH., III, 15 ; DIOSC., I, 91 ; Τετραμίθος, GREC MOD. — *Terebinthus* des Latins. — *Termintîn adhâdgi* des Turks. — *Pistacia Terebinthus*, L., *Spec.*, 1455. — Le térébinthe.

83. — XIII, page 36, ligne 12. *Etiam rhus Syriæ mascula fert, sterili femina...* Il est impossible de méconnaître ici le *Rhus Coriaria*, L., le sumac des corroyeurs, arbre de médiocre élévation, commun dans l'Europe australe et dans le Levant. Pline, liv. XXIV, 11, annonce que le *Rhus erythros* des Grecs n'est pas différent de cette espèce. Les fruits qui ont une agréable acidité entraient comme condiment dans la cuisine des anciens ; et l'on dit que, de nos jours, les Turks les emploient encore de cette manière. Pline commet une erreur en distinguant un rhus mâle et un rhus femelle ; toutes les fleurs sont hermaphrodites et conséquemment fertiles. Voici quelle est la synonymie de cet arbre :

Ῥοῦς ἐρυθρὴ, HIPP., *Nat. mul.*, 575 ; Ῥοῦς, THEOPH., *Hist.*, III, 18 ; Ῥοῦς βυρσοδεψική, DIOSC., I, 147. — *Rhus Syriæ mas et femina*, PLIN., XIII, 11 ; *Rhus erythros*, EJUSD., XXIV, 55 ; *Rhus Coriaria*, L., *Spec.*, 379. — *Sumac*, BELLON., ARAB. *et* HORTIC. — Le sumac des corroyeurs. — Cf., au livre XXIV, la note 119 sur les propriétés médicales de cet arbuste.

84. — XIV, page 36, ligne 20. *Ficus... Ægyptia.* Il s'agit ici du sycomore, *Ficus Sycomorus*, L. (figuier-mûrier), nom qui exprime la ressemblance qui existe entre cet arbre et le mûrier. Ce chapitre renferme plusieurs inexactitudes. C'est à tort que Pline dit que les fruits du sycomore ne renferment point de graines, et qu'il faut les gratter avec un ongle de fer pour les faire mûrir, quoiqu'il soit vrai qu'ils mûrissent difficilement. Enfin l'immersion du bois dans l'eau est un moyen tout-à-fait mauvais pour le faire sécher.

La plupart des caisses ou des cercueils, dans lesquels on

Digitized by Google

trouve des momies, sont faites en bois de sycomore; et elles sont bien conservées, ce qui appuie l'opinion des anciens qui déclaraient ce bois incorruptible. Voici la concordance synonymique du sycomore :

שִׁקְמִים, REG., X, 27; ESAIAS, IX, 10. — جميز, ABDOLL., p. 11. — Συκάμινος, THEOPH., *Hist.*, IV, 2; DIOSC., I, 181. — *Ficus ægyptia et cypria*, PLIN., XIII, 14, 15; *Morus ægyptia* et *cypria*, EJUSD., XXIII, 70; *Sycomorus*, MATTH. DODON., *etc.*; *Moro-ficus*, QUORUMD.; *Ficus Sycomorus*, L., *Spec.* — Le sycomore.

85. — XV, page 38, ligne 14. *Cypria ficus in Creta.* Le reste de ce chapitre est entièrement emprunté à Théophraste. Il nous semble qu'il ne s'agit pas d'une espèce différente de sycomore, mais seulement d'une variété peu distincte. Le sycomore se trouve encore dans l'île de Crète. *Voyez* la note précédente.

86. — XVI, page 40, ligne 2. *Similis et quam Iones ceroniam vocant : trunco et ipsa fertilis, sed pomo siliquæ.* Ces fruits sont dus à un arbre de la famille des légumineuses qui a en effet la taille du sycomore, mais qui ne lui ressemble nullement. On le nomme en français carouge, caroube ou caroubier. Il est encore commun dans toutes les localités indiquées par Pline; nous l'avons vu fréquemment dans le midi de l'Espagne. Voici quelle est la concordance synonymique de cet arbre:

Κερατωνία, THEOPH., *Hist.* I, 18[1] (et le fruit ἔλλοβος); Κεράτια, DIOSC., I, 158; Ξυλοκεράτια, GREC MOD. — *Siliqua et Ceronia,* PLIN., liv. XIII, 16; *Siliqua*, EJUSD., XV, 26, *et* LATINOR. — خرّوب, ARAB. — *Alfaroba,* CASTILL. (*faroba* est le même mot que *kahrub;* le changement de la lettre *k* en *f* est fréquent.) — *Ceratonia Siliqua*, L., *Spec.*, 1513. — Le caroubier. Famille des légumineuses.

[1] Ce même auteur nomme le caroubier σῦκος αἰγύπτιος (*Hist.*, I, 23; IV, 2). Pline dit, dans le passage que nous commentons, que ce nom est vicieux, parce que le caroubier ne vient point en Égypte. C'est une grande erreur, car il y est fort abondant. Cependant le nom donné par Théophraste au caroubier est impropre : il ne ressemble point au figuier, et les figues diffèrent tout-à-fait des caroubes.

Digitized by Google

87. — XVII, page 40, ligne 13. *Ægyptus et Persicam arborem sui generis habet, similem piro, folia retinentem.* L'Écluse avait cru devoir attribuer cet arbre au *Laurus Persea*, L., connu en français sous le nom d'avocatier; mais cette erreur était évidente, puisque cette laurinée ne se trouve que dans l'Amérique. M. Delile, dans un mémoire lu à l'Académie des Sciences en l'année 1818, a cherché à prouver que le *Persea* des anciens était le *Xymenia ægyptiaca* de Linné, dont il a fait un genre particulier sous le nom de *Balanites*. Cette opinion a aujourd'hui prévalu. C'est un arbre d'une taille médiocre, toujours vert, garni de branches munies de longues épines. Son fruit a la forme d'une datte; il renferme un fort gros noyau à cinq côtes, sur lequel se trouve un peu de chair visqueuse, ayant une légère saveur amère qui n'a rien de désagréable. Il est très-commun au pays de Fâzoql, et dans le sud, jusqu'à Sennaar; M. Caillaud dit l'avoir vu sur les rives de la mer Rouge, où les Arabes nomment le fruit datte du désert. Voici quelle est la synonymie de cet arbre :

Πέρσιαν, THEOPH., *Hist.* II, 3; IV, 2; STRAB., liv. 17; PLUTARCH., *Isis* et *Osyr.*, 378; Περσέα, DIOSC., I, 187. — *El heglyg*, ARABUM. — *El-kâ*, LANG. PAÏEN. — *Leback* des écrivains arabes. — *Amygdalus ægyptia*, PLIN., XV, 28; *Myrobolanus Chebulus*, WESLING; *Agihalid*, PROSP. ALPIN.; *Balanites ægyptiaca*, DEL., *Fl. Ægyp.*, p. 77, tab. XXVIII.

Schreber (*Usteris Mag.*, v, 14) a voulu prouver que le persica des anciens était le *Cordia Sebestena*, L. Sprengel a adopté cette opinion (*Hist. Rei herb.*, I, 30); mais elle est fautive, puisque le *Cordia Sebestena* de Linné est un arbre des Antilles. Conf. la note 97 du livre XV.

88. — XVIII, page 42, ligne 5. *At e diverso cuci in magno honore, palmæ similis...* Théophraste (*Hist.* IV, 2) appelle cet arbre cuciophore, Κουκιόφορα; et la plupart des commentateurs ont voulu reconnaître dans cet arbre le cocotier, plutôt par la nécessité de donner une détermination telle qu'elle fût, que par une conviction bien arrêtée. Le cocotier est un arbre de l'Inde et le *cucus* un arbre d'Égypte; c'est donc dans cette région qu'il faut chercher ce palmier. L'expédition d'Égypte, à laquelle les sciences

Digitized by Google

doivent des découvertes si importantes, nous a fait connaître le douma, et l'on ne peut se refuser de voir en lui le *Cucus* d'après les caractères suivans, qui donneront la preuve la plus forte que l'identité de ces arbres est parfaite. Le douma s'élève à trente pieds et plus, sur à peu près trois de circonférence. Son sommet se divise en deux branches; chaque branche se bifurque graduellement en trois ou quatre rameaux. Le fruit est ovale, revêtu d'une pellicule mince, de la grosseur d'une poire, à une seule loge, contenant une pulpe jaune d'une saveur mielleuse, sous laquelle se trouve une grosse amande cornée. On fend le tronc en planches dont on fait un emploi fréquent dans le Saïd; les feuilles sont employées à faire des tapis, des sacs, des paniers, etc. Les fruits avant la maturité sont remplis d'une eau limpide, qui peut devenir acidule. L'amande est extrêmement dure : on la tourne pour en faire des grains de chapelets, susceptibles d'un beau poli. Peu de rapprochemens nous paraissent aussi heureux que celui-ci.

Voici comment nous établissons la synonymie du cucus :

Κουκιόφορα, THEOPH., *Hist.*, IV, 2. — *Cucus,* PLIN., XIII, 18; et le fruit *Phœnico-Balanus??* EJUSD., XII, 47; *Douma thebaica,* POIR., *in Duh.*, *ed. nova,* IV, 47, 123; *Cucifera thebaica,* DEL., *Mém. sur l'Égypte.* — *Doum* des Arabes, aux environs de Phylæ. — Le douma.

89. — XIX, page 42, ligne 16. *Nec minus spina celebratur in eadem gente dumtaxat nigra...* Ce que dit notre auteur de cet arbre permet de décider à coup sûr qu'il est ici question de l'acacia du Nil, *Acacia nilotica,* DEL. Gommier du Nil, légumineuse à laquelle on doit la gomme arabique du commerce; c'est l'*ἄκανθος* de Théophraste, auquel Pline a emprunté tout ce qu'il en dit ici. (*Voyez* livre XXIV, chap. 12, où nous donnerons la synonymie de cet arbre.)

90. — Page 44, ligne 6. *Ibi et prunus Ægytia, non dissimilis spinæ proxime dictæ, pomo mespili...* Le texte relatif au prunier d'Égypte est emprunté à Théophraste (*Hist. plant.,* IV, 3). Quelques auteurs ont désigné un icaquier (*chrysobalanus*), mais il est douteux que ce genre ait des espèces en Égypte. On ne peut

Digitized by Google

hasarder que des conjectures sur la détermination de cet arbre fruitier : aussi voulons-nous les épargner à nos lecteurs. Peut-être est-ce quelque sorte de myrobalan.

91.—Page 44, ligne 10. *Silvestris et circa Memphim regio tam vastis arboribus, ut terni non quirent circumplecti.* Peut-être est-il ici question du baobab, *Adansonia digitata*, L., *Spec.*, 960, observé en Égypte par Prosper Alpin (*Ægypt.*, 66), et plus récemment par M. Caillaud, qui l'a vu à Sennaar, où il est appelé *El Omarah*, et son fruit *El Kongles*. Tout le monde sait quelles dimensions gigantesques acquièrent ces arbres.

92. — Ligne 14. *Arbor foliis spinæ a tactu cadentibus.* Les *Mimosa casta*, *pudibunda*, *viva*, *sensitiva*, plusieurs *inga* et quelques autres légumineuses sont irritables à un haut degré. La légumineuse ici désignée appartient certainement aux acacias. La détermination précise de l'espèce est presque impossible.

93. — XX, page 44, ligne 17. *Gummium optimam esse ex Ægyptia spina convenit, vermiculatam, colore glauco, puram, sine cortice, dentibus adhærentem.* Il s'agit bien ici de la gomme arabique des modernes, dont une partie est encore aujourd'hui fournie par l'Égypte. Toutefois nous critiquerons l'épithète *vermiculatam* qui lui est donnée et qui ne lui convient pas de tout point ; nous condamnerons encore Pline d'avoir écrit qu'elle avait une couleur glauque (couleur de mer), ce qui n'est pas exact.

Voici la concordance synonymique de cette production célèbre :

Κόμμι ἐκ τῆς ἀκάνθης, Theoph., iv, 3; Diosc., i, 133; Gal., *Simpl.*, 7.—*Gummi ex spina ægyptia*, Plin., *loco cit. et* Auct. lat.; *Gummi acanthinum*, Cels, v, i ; *Olim Gummi babylonicum et sarracenicum ; Gummi ex Acacia nilotica*, L.

94. — Ligne 20. *Deterior ex amygdalis amaris, et ceraso pessima ex prunis.* La gomme du pays ou des rosacées dont parle ici notre auteur, gomme de cerisier ou gomme de France, est, en effet, inférieure à la gomme arabique ; elle a diverses applica-

Digitized by Google

tions utiles dans les arts, et diffère chimiquement de la gomme arabique.

95.—Page 46, ligne 1. *Fluit (gummi) et ex vitibus.* La vigne ne laisse exsuder naturellement ni artificiellement aucune gomme. Lors de la première ascension de la sève, elle donne abondamment une sécrétion qui se concrète quelquefois en laissant évaporer toutes les parties aqueuses. Ce résidu contient d'abord de l'acétate de potasse; puis, par la décomposition de ce sel, un carbonate de la même base; on voit combien ce produit salin s'éloigne par sa nature de la gomme.

96. — Ligne 2. *Et aliquando (fluit gummi) ex olea.* La gomme d'olivier n'est point une vraie gomme, mais un produit résineux d'une nature particulière. Les modernes lui donnent le nom d'olivine. Conf. la note 80 du livre précédent.

97. — *Ulmo etiam in Coryco monte Ciliciæ.... ad nihil utilis.* Les ormesdistillent en abondance une sève qui laisse un dépôt salin sur les écorces; il est surtout formé de carbonate de potasse. Est-ce bien là ce que Pline appellerait une gomme, ou plutôt voudrait-il parler de cette manne accidentelle dont la présence est due à certains insectes, et qui se trouve quelquefois sur l'*Arundo phragmites*, sur le saule, etc. D'un autre côté, s'il eût voulu parler de la manne, eût-il dit *ad nihil utile?*

98. Ligne 3. *Ac junipero.* Cette gomme du genévrier est bien certainement un produit résineux. Nous avons déjà dit (note 79 de ce livre) que l'encens d'Afrique était attribué aux *juniperus lycia* et *phœnicea*, et l'on sait que toutes les conifères abondent en un suc propre térébinthacé qui se concrète avec assez de promptitude.

99. — Ligne 4. *Fit et ex sarcocolla (ita vocatur arbor).* L'arbre et le produit portent, comme on voit, le même nom. Pline a emprunté ce qu'il dit de la sarcocolle à Dioscoride (III, 99). C'est une gomme-résine qui, à l'état de pureté, est considérée comme un principe immédiat des végétaux, et qui a reçu le nom de sarcocolline (THOMPSON, *Chim.*, IV, 37). Elle nous vient d'Abyssinie et découle d'un arbre voisin des éricacées, nommé *Penæa Sarcocolla* par les botanistes. Ses usages médicinaux sont aujourd'hui nuls; son nom grec annonce qu'on la croyait propre à réunir les plaies, σάρξ, chair, et κόλλα, colle.

Digitized by Google

100. — XXI, page 46, ligne 11. *Papyri*. La plante avec laquelle les anciens fabriquaient le papier est une cypéracée qui appartient au genre *Cyperus* des botanistes. Elle se trouve, mais bien rarement, dans le Nil : on l'a vue dans le Jourdain, en Abyssinie, dans le Gange et même en Sicile, dans certains lacs. Voici quelle est la synonymie de cette plante célèbre :

> גֹּמֶא, ESAI, 18, 2; BERD, *Ægypt.* — Βύβλος, HOM., *Odyss.*, 21, 391; Πάπυρος, THEOPH., *Hist.*, IV, 9; DIOSC., I, 116. — *Papyrus*, LATINOR. — Babier en Syrie, suivant Bruce. — *Cyperus Papyrus*, L., *Spec.*, 133; *Papyrus domesticus seu antiquorum*, QUORUMD. — Le papyrus.

L'usage du papier de papyrus remonte à la plus haute antiquité, et cette opinion est démontrée par les livres saints et par les écrits d'Hésiode et d'Homère. Pline fortifie cette opinion au chap. 27, en parlant des livres de Numa. Varron a donc eu tort d'affirmer que l'invention du papier avait eu lieu lors de la conquête de l'Égypte par Alexandre-le-Grand; elle lui est fort antérieure.

Le nombre des végétaux qui ont servi à fabriquer un papier plus ou moins propre à tracer l'écriture est fort grand; nous allons rapidement les passer en revue.

La feuille de divers palmiers a été mise en usage de temps immémorial. Suidas a écrit que les Crétois se vantaient de s'en être les premiers servis. Et comme un palmier se dit en grec φοῖνιξ, de là, selon eux, cette tradition fausse de Phénix, inventeur des lettres chez les Ioniens, les Lydiens, etc.

On se sert encore dans l'Inde des feuilles de diverses espèces de monocotylédones peu connues. Les manuscrits sanskrits et tamools sont tous dans ce cas.

Les écorces de frêne, de tilleul, de hêtre, ont autrefois servi à retracer l'écriture. Venantius Fortunatus en donne la preuve dans ces vers à Flavus :

> Scribere quo possis, discingat fascia fagum,
>   Cortice dicta legi fit mihi dulce tui.
> . . . .
> Barbara fraxineis pingatur runa tabellis,

Digitized by Google

Quodque papyrus agit, virgula plana valet.
Pagina vel redeat perscripta dolatile charta, etc.

Isidore parle en général de ces diverses écorces en ces termes (VI, 13) : *Liber est interior tunica corticis, quæ ligno cohæret, in quo antiqui scribebant.... ante usum chartæ de libris arborum volumina fiebant.*

L'écorce du bouleau a un épiderme qui s'enlève par plaques et sur lequel on peut écrire avec une grande facilité : il en est de même de celui d'un *amyris* qualifié par Delile de *papyrifera* (*Centurie de pl. afriq.*, pag. 99), sur lequel les musulmans écrivent les légendes mystérieuses qu'ils portent aux bras. L'écorce intérieure du mûrier de la Chine, *Broussonetia papirifera*, VENT., sert à fabriquer un papier de très-bonne qualité, dont l'usage est très-répandu dans l'Inde, et qui sert à envelopper les étoffes qui nous arrivent de Chine. On fait aussi, dans le même pays, du papier avec les tiges des jeunes bambous.

En Europe, on fabrique le papier avec les chiffons de toile de chanvre et de lin, et avec ceux des étoffes de coton ; on est parvenu à en faire d'assez beau avec la paille des céréales, qui déjà avait été employée avec succès par les Japonais, et de plus grossier avec le bois et la racine de réglisse, les tiges d'ortie et de guimauve, les navets, les feuilles de chou, les roseau, le chiendent, le fusain, les conferves, etc., etc. On doit penser qu'on en ferait encore avec une foule d'autres plantes.

L'invention du papier de lin, de chanvre et de coton remonte au treizième siècle. Le père Hardouin dit avoir vu et examiné une lettre de papier de chiffon adressée par le sire de Joinville à saint Louis.

Le règne animal a fourni un moyen commode d'écrire. Les peaux de divers animaux (connues sous le nom de parchemin parce qu'il fut inventé à Pergame) ont servi à écrire les manuscrits, depuis le règne de Ptolémée jusque vers le treizième siècle de notre ère. En Chine, on a trouvé le moyen de se servir de la membrane intérieure des coques des vers à soie, celle qui recouvre immédiatement la chrysalide. On fait, en Europe, des papiers grossiers avec les tissus de laine.

Indépendamment de ces papiers on a souvent retracé l'écriture

Digitized by Google

sur des lames de métal (plomb, cuivre ou argent). Le poëme d'Hésiode sur les travaux et les jours était conservé en Béotie écrit sur des lames de plomb (JOSÈPHE, *Antiq. judaïques*, liv. I). Le bois, l'ivoire, et même la pierre étaient employés pour écrire. Pline nous apprend que la toile de lin servait aussi au même usage. On trouve dans le cercueil de quelques momies des pièces d'une toile grossière chargées d'hiéroglyphes.

101. — XXII, page 48, ligne 10. *Papyrum ergo nascitur in palustribus Ægypti.* Le célèbre voyageur Forskahl a vainement cherché le papyrus en Égypte; cette plante n'a point non plus été observée par les savans naturalistes de l'expédition d'Égypte; et aucun voyageur n'a pu depuis l'y trouver. Savary (*Lettres sur l'Égypte*, I, 322) dit pourtant: « C'est auprès de Damiette que j'ai vu des *forêts* de papyrus, avec lequel les anciens Égyptiens faisaient le papier; » mais il s'agit certainement ici de quelque grande espèce d'*arundo*, car on ne trouve plus le papyrus près du Delta, où cependant il abondait, puisque les auteurs le nomment quelquefois *deltos*. Il n'y aurait rien d'étonnant qu'on en trouvât encore accidentellement quelques pieds.

102. — Ligne 15. *Cacumen includens semine nullo...* Le papyrus est ici parfaitement décrit; seulement nous devons faire remarquer que, par les mots *semine nullo*, on doit entendre semence peu apparente, car la semence existe et mûrit très-bien.

103. — Ligne 22. *Circa quem odoratus ille calamus, lacum.* Cf. la note 95 du livre précédent.

104. — Page 50, ligne 3. *Sparto.* Pline en traitera, liv. XIX, 7.

105. — XXIII, page 50, ligne 5. *Parthi vestibus literas intexere.* Les voyageurs nous apprennent que les Perses écrivent encore sur des étoffes de soie blanche, gommées et préparées *ad hoc*.

106. — Ligne 9. *Philuras.* Ce mot est le nom grec de l'écorce du tilleul préparée en bandes destinées à servir de papier. Nous parlerons ailleurs du tilleul.

107. — Ligne 10. *Hieratica appellabatur... Augustus nomen accepit.* Cette espèce de papier était la plus belle, et sa destination était de servir à la transcription des livres sacrés. Les Égyptiens le ven-

Digitized by Google

daient difficilement aux étrangers, parce qu'ils craignaient qu'ils ne l'employassent à des écrits profanes; ils n'avaient plus cette crainte quand il était écrit, c'est-à-dire employé par les prêtres : c'est ce qui donna lieu aux Romains de l'acheter à titre de manuscrits, et de le débarrasser de l'écriture au moyen du lavage; ils se procurèrent ainsi long-temps ce papier d'élite, qui prit alors le nom de papier consacré, ou de *papyrus augustus*, traduction latine du mot hiératique. Il est assez probable que ce surnom d'*augustus* n'avait aucun rapport à Octave, qui ne fut nommé Auguste que plus tard. Cependant on le prit insensiblement dans ce dernier sens, c'est-à-dire de papier d'Auguste; ce fut alors qu'on donna à la seconde sorte le nom de papier de Livie.

108. — Page 50, ligne 15. *Excepit hanc Romæ Fannii sagax officina..... et nomen ei dedit.* Ainsi nommé de Rhemnius Fannius Palémon, célèbre grammairien, qui l'inventa.

109. — Ligne 17. *Quæ non esset ita recurata, in suo mansit amphitheatrica.* Le père Hardouin conjecture que ce papier était ainsi nommé à cause de l'amphithéâtre d'Alexandrie, près duquel on le fabriquait; d'autres critiques veulent qu'il s'agisse de l'amphithéâtre de Rome où on le débitait.

110. — Ligne 18. *Post hanc Saitica.* Pline dit lui-même qu'il prenait ce nom de Saïs, ville de la basse Égypte dont il ne reste plus aujourd'hui que des ruines.

111. — Ligne 20. *Propiorque etiamnum cortici Leneotica....* Isidore (VI, 10) dit : *Teneotica a loco Alexandriæ qui ita vocatur ubi fiebat;* mais les manuscrits portant presque tous *leneotica*, il faut préférer cette dernière leçon.

112. — Page 52, ligne 4. *Texuntur omnes, madente tabula Nili aqua : turbidus liquor glutinis præbet vicem.* Il était impossible que l'on pût remplacer la colle à l'aide de l'eau trouble du Nil; car elle doit cette apparence uniquement au limon qu'elle charrie, et nullement à un principe mucilagineux. Au reste, on se tromperait fort si l'on croyait pouvoir fabriquer du papier de papyrus en suivant le procédé indiqué par Pline. M. Poiret a fait à ce sujet des réflexions fort judicieuses que nous reproduirons ici, quoique la lecture du texte nous en ait suggéré de semblables :

Digitized by Google

« Que la fabrication du papier ait été trouvée en Égypte de temps immémorial, dit cet auteur (*Hist. philos. des pl.*, II, 264); que les auteurs qui se sont livrés à cette recherche en aient fourni des preuves incontestables, qu'ils se soient attachés à la manière dont on le fabriquait, rien de mieux; mais appliquer au papyrus tout ce qu'ils rapportent au sujet de cette fabrication est une erreur, car plusieurs de ces détails peuvent être contestés par ceux qui connaissent le caractère de la famille à laquelle le papyrus appartient; il y a lieu du moins d'y soupçonner quelque expression impropre. On enlevait, dit-on, pour fabriquer du papier, les feuilles minces de l'écorce du papyrus; mais cette composition de l'écorce par lames ou par feuillets n'indique-t-elle pas une plante dicotylédone, composée de fibres serrées et rapprochées, mais point par couches? ce qui me porte à croire que, dans la description de la fabrication du papier avec le papyrus, on aura fait entrer celle que l'on employait pour le liber de quelques-uns des arbres placés par Théophraste au nombre de ceux qui habitent les lieux humides, tels que le saule, le tilleul, le frêne, le platane, le peuplier, etc., dont, en effet, les feuillets de l'écorce étaient admis pour le papier. Plusieurs des autres usages auxquels on prétend qu'était employé le papyrus peuvent aussi avoir été confondus avec ceux de la plupart des arbres cités par Théophraste. »

113. — XXIV, page 52, ligne 13. *Magnà in latitudine earum* (*plagularum papyri*) *differentia... Pedalis erat mensura, et cubitalis macrocollis.* Cette dimension était très-variable : le papier de grande dimension se nommait *macrocollos;* il n'était pas fait d'une seule pièce comme le nôtre, mais composé de deux bandes longitudinales que terminaient en haut et en bas deux bandes transversales. Ce papier *macrocollos* ou *macrocollis,* comme le portent les manuscrits, est le *major charta* de Suétone et de Martial.

114. — XXVII, page 56, ligne 16. *Ingentia exempla contra Varronis sententiam de chartis reperiuntur.* Voyez la note suivante. La découverte des livres de Numa doit être rangée parmi les fa-

Digitized by Google

bles : du moins est-il certain qu'aucun bois enfoui ne pourrait demeurer en terre cinq siècles sans être entièrement décomposé. Cette observation doit s'étendre au papier, et même à celui qui serait entouré de cordes ou de mèches cirées.

115. — Page 58, ligne 11. *Et libros citratos fuisse.* Les éditeurs antérieurs au père Hardouin écrivent *cedratos ;* mais, soit qu'il faille lire *citratos* ou *cedratos*, nous ferons remarquer que les traducteurs qui rendent ce mot par *garnis de feuilles de citronnier* doivent se tromper. Jamais Pline n'a pu penser que des feuilles de citronnier (citre) pussent empêcher des livres de se gâter. Nous pensons qu'il faut lire *ceratos,* enduits ou revêtus d'une couche de cire. On voit déjà que ces livres auraient été placés dans une pierre creusée et liée avec des cordes cirées ; il n'y a rien d'extraordinaire de penser qu'ils étaient eux-mêmes revêtus d'une couche de cire, d'où l'expression fort juste et fort rationnelle de *libros ceratos,* employée par Pline. Si pourtant l'on voulait lire *cedratos,* on pourrait penser que ces livres étaient enveloppés dans des planches de cèdre ou de citre, bois que les anciens croyaient incorruptible.

116. — Page 60, ligne 6. *Factumque jam Tiberio principe inopia chartæ, ut e senatu darentur arbitri dispensandæ : alias in tumultu vita erat.* Cette rareté du papier sous le règne de Tibère préludait à sa disparition totale. Néanmoins l'usage du papyrus avait encore lieu du temps de Cassiodore, qui florissait au milieu du sixième siècle ; Allatus dit que vers le douzième siècle il était absolument tombé en désuétude : on employait alors le parchemin ; bientôt fut inventé le papier de chiffon.

117. — XXVIII, page 60, ligne 10. *Arbores.... laniferas.* On veut ici parler du cotonnier en arbre, *Gossypium arboreum.* Cf. les notes 52 et 53 au liv. XII.

118. — Ligne 14. *Palmæ... Ethiopiæ.* Il s'agit du dattier ou de l'une de ses variétés. *Voyez* la note 56 de ce livre.

119. — Ligne 15. *Nemora odorata.* Ces forêts odorantes, quels arbres les formaient ? C'est ce qui n'est pas facile à dire, et ce qui a, au reste, peu d'importance. Étaient-ce des citronniers, *Citrus medica ?* Le texte ne permet pas de décider cette question.

Digitized by Google

Le citronnier portait aussi, comme on sait, le nom de *Malus assyria.*

120. — XXIX, page 60, ligne 18. *Atlas mons peculiari proditur silva.* Le nombre des arbres observés par Desfontaines dans l'Atlas est assez considérable, et plusieurs sont particuliers à cette localité. On connaît un *Pistacia atlantica,* DESFONT. Un *Cedrus atlantica,* ANGUILL., qui n'est autre chose que le *Thuya articulata* de Desfontaines, etc.; mais rien n'indique qu'il faille en choisir un de préférence à l'autre.

121. — Page 62, ligne 1. *Confines ei Mauri, quibus plurima arbor citri....* Ce *citrus* n'a aucun rapport avec le citronnier des modernes, *Malus medica* des anciens, et dont nous avons parlé note 20 du livre XII. C'est pourquoi, afin d'éviter toute confusion, on doit traduire constamment ce mot par citre. Il abondait sur le mont Atlas, et acquérait, comme on peut en juger par le diamètre des tables de citre, mentionnées par Pline, au-delà de quatre pieds de diamètre. Son bois, remarquable par la beauté du poli, et par les veines qui le parcouraient, était odorant; ses feuilles étaient semblables à celles du cyprès, auquel il ressemblait par l'odeur et la forme du tronc. A quel arbre doit-on le rapporter? la question paraît difficile à résoudre; néanmoins on peut désigner le *Thuya articulata* (DESFONT., *Flor. atlant.*, II, 353), arbre auquel on doit la sandaraque. M. Desfontaines dit avoir vu des forêts entières de thuya articulé en Barbarie et sur l'Atlas. Le bois de ce thuya est odorant et fort compacte; l'arbre atteint d'assez grandes proportions et ressemble beaucoup au cyprès.

Il existe certainement entre le mot *cedrus* et le mot *citrus* une grande analogie, peut-être même le dernier n'est-il qu'une corruption du premier. On doit remarquer, au reste, que tout ce qu'on dit du citrus peut être rapporté au cèdre. Son bois est odorant et incorruptible; son tronc acquiert un grand diamètre; ses feuilles sont persistantes, etc., etc. Mais, en faisant remarquer ces analogies, nous ne prétendons pas dire qu'il soit ici question du cèdre du Liban, car le mot *cedrus* s'appliquait certainement à une foule de conifères distinctes et séparées pour les

Digitized by Google

botanistes. Ainsi rien n'empêche de reconnaître le *citrus* de Pline dans le *Thuya articulata* décrit par Anguillara, qui voyait en lui le θύον d'Homère, sous le nom du cèdre de l'Atlas, *Cedrus atlantica*. Les manuscrits portent souvent *cedrus* dans les passages où d'autres écrivent *citrus*.

Voici quelle synonymie nous donnons au citrus de Pline :

> Θύον, Hom., *Odyss.*, v, 60 ; Θύΐα et Θυΐας, Théoph., *Hist.*, v, 5 ; Θύΐα, Athen., xv, 207. — *Citri arbor*, Plin., xiii, 29 et ailleurs ; *Bratum??* Ejusd., xii, 39 ; J. Bauh., *Hist. pl.*, i, 285 ; *Cedrus atlantica*, Anguill. ; *Thuya articulata*, Desfont., *Fl. atl.*, ii, 353. — Le cèdre atlantique.

122. — Page 62, ligne 2. *Et mensarum insania, quas feminæ viris contra margaritas regerunt.* Pline s'élève justement contre cette manie qui portait à un prix si élevé un meuble simple dans sa forme et facile à faire. Aucun citoyen, quels que soient son rang et sa fortune, ne donnerait aujourd'hui 140,000 francs pour avoir dans son salon un meuble de luxe. Nous savons ordinairement faire un meilleur usage de notre or.

Plusieurs anciens poètes ont célébré les tables de cèdre atlantique, témoin Martial, Pétrone, Lucain et plusieurs autres :

Accipe felices, atlantica munera, sylvas :
  Aurea qui dederit dona, minora dabit.
Mart., lib. xiv, epigr. 89.

Nec sum crispa quidem, nec sylvæ filia mauræ.
Id., epigr. 90.

Et maurusiaci pondera rara citri.
Id., lib. xii, epigr. 67.

.... Ecce afris eruta terris
Citrea mensa.......
Petron., *Sat.*, p. 422.

.... Tantum maurusia genti
Robora divitiæ, quarum non noverat usum :
Sed citri contenta comis vivebat in umbra.
In nemus ignotum nostræ venere secures,
Extremoque epulas mensasque petivimus orbe.
Lucan., ix, 426.

Digitized by Google

123. — Page 62, ligne 13. *Majusque miraculum in ea est artis*.... Cette table, composée de deux demi-ronds exactement joints, n'offrirait à un moderne rien qui excitât son admiration. Nos ébénistes et même nos menuisiers exécutent chaque jour de semblables merveilles.

124. — Page 64, ligne 1. *Sunt autem cupresso feminæ etiamnum silvestri similes folio, odore, caudice*. Il s'agit du cyprès d'Europe, *Cupressus sempervirens* des botanistes. Pline en traitera au liv. XVI. Cf. la note 295 de ce même livre.

125. — XXX, page 64, ligne 6. *Mensis præcipua dos in venam crispis, etc.* Les zones qui donnaient un si grand prix aux tables de citre n'étaient autre chose que les couches ligneuses (*strata lignea*), rendues visibles par une coupe horizontale et indiquant assez exactement l'âge de l'arbre.

126. — Ligne 16. *Mensæ vitia*. Les couches corticales, quoique formées régulièrement chaque année, sont plus ou moins distinctes, plus ou moins colorées; les nœuds y existent ou n'y existent pas, etc.; de là l'estime ou la dépréciation dans laquelle on tenait les tables de citre atlantique. Ce que Pline dit du moyen à employer pour perfectionner le bois de citre est vicieux et montre une entière ignorance de la physiologie végétale; l'action de l'eau de mer, qui tendait à le durcir, est une assertion erronée.

127. — Page 66, ligne 16. *Nota etiam Homero fuit : thyon græce vocatur, ab aliis thya*. Pline établit lui-même l'identité de son *citrus* avec le thyon des Grecs (*Voyez* note 121 de ce livre pour la concordance synonymique). Ce nom de θύον signifie bois du sacrifice (θύω, *sacrifico*). Tous les auteurs confirment cette étymologie: Θύον ὄνομα δένδρου (HÉSYCHIUS); θύον δένδρον (EUSTAT., *sur l'Odyss.*, liv. 3); τὸ δὲ θύον, οἱ δὲ θύαν καλοῦσιν (THEOPH., *Hist.*, V, 5).

128. — Ligne 17. *Hanc itaque inter odores uri tradit in deliciis Circes*........ Poinsinet défend ici Pline de la faute dans laquelle il serait tombé en écrivant Circé au lieu de Calypso; ce commentateur prétend que le passage d'Homère cité par

Digitized by Google

Pline n'est pas le vers 60 du livre v de l'*Odyssée*, conçu en ces termes :

> Κέδρου τ'εὐκεάτοιο θύου τ' ἀνὰ νῆσον ὀδώδει,
> Δαιομένων.

mais quelque passage d'un poëme inconnu d'Homère ; car, dans les vers cités, il est question de Calypso, et Pline ne pouvait l'ignorer.

129. — XXXI, page 68, ligne 13. *Arbor* (*citri*)... *malum ferens exsecratum*... C'est le *malus medica, Citrus medica*, L., dont Pline a parlé, liv. XII, 3 (*Voyez* la note 20 du liv. XII).

130. — XXXII, page 68, ligne 17. *Eadem Africa, quæ vergit ad nos, insignem arborem loton gignit*.... De toutes les plantes qui rappellent des souvenirs historiques, et que l'antiquité rendit célèbres, il n'en est point qui le soient plus que les lotos ; il n'en est point non plus dont l'histoire soit plus confuse. Nous nous sommes efforcés d'éclaircir ailleurs (*Fl. Virg.* des Classiques latins, édit. Lemaire) ce point si intéressant de la botanique des anciens, qui a fait naître d'innombrables erreurs ; et nous croyons indispensable de reproduire ici une partie de notre travail, attendu que Pline parle au long, et dans plusieurs endroits de son livre, des divers lotos. Nous réunissons ici tout ce qui a rapport à ses plantes, et renverrons aux divers paragraphes de cette longue note pour l'intelligence des passages nombreux où il sera mention des lotos, lorsque ces passages se présenteront à nous.

On convient d'abord assez généralement que ce nom fut autrefois donné à un arbre et à deux plantes, l'une terrestre, l'autre aquatique. Ce premier fait indique la division de notre travail, et y jette un commencement de clarté.

PREMIÈRE SECTION.

LOTUS, *arbre*.

§ I.

Le plus célèbre des arbres qui ont porté ce nom est l'arbre

Digitized by Google

des Lotophages, illustré par Homère, et dont le fruit, doux comme le miel, μελιηδὴς, faisait oublier aux étrangers leur patrie[1].

Olaüs Celsius établit assez bien que ce fruit est le fameux דודאים *doudaïm*, si vanté chez les Hébreux pour sa saveur et son odeur[2]. En effet, les anciens rabbins disent qu'on les cueillait sur l'arbre מייש *miich*, que le botaniste arabe Abou 'l Fadhli assure être le lotos des Grecs.

Sprengel s'égare ici en voulant séparer des choses que Théophraste a visiblement réunies. Écoutons l'auteur même de l'histoire des plantes.

« Le lotus est de la grandeur du poirier, ou un peu plus petit; ses feuilles, découpées, ressemblent à celles de l'yeuse[3]. Il y en a plusieurs variétés distinguées par le fruit. Ce fruit, de la grandeur d'une fève, naît parallèlement sur les branches, à la manière des baies du myrte, et mûrit, comme les grappes de raisin, en changeant de couleur. On en fait un vin qui s'aigrit au bout de trois jours. Du reste, le fruit est très-abondant sur l'arbre, et l'arbre lui-même est commun sur la côte de Carthage. C'est dans l'île des Lotophages que le fruit atteint la saveur la plus exquise; mais le bois de l'arbre, qui est noir, et dont on fait des flûtes, est préférable, au contraire, dans la Cyrénaïque[4].

[1] *Odyss.*, I. *Voyez* Saumaise, *Exerc. Plin.*, p. 728, etc.; Riccius, *Diss. Homer.*; Schaw, *Voyages*, I, p. 292 etc.; *Travels of M. Bruce*, etc.

[2] Il n'y a rien, au reste, de plus divergent que les opinions des botanistes sur le doudaïm. On a voulu long-temps y voir l'*Atrapa Madragora*. Sprengel, comme Linné, désigne une sorte de concombre; Bruckmann, au contraire, prétend qu'on ne peut y méconnaître la truffe, d'après les propriétés qu'il lui suppose. M. Virey, partant du même principe, croit, avec plus de vraisemblance encore, que le doudaïm est le fameux salep des Orientaux, formé des bulbes desséchées de différens orchis.

Mais qu'Olaüs Celsius se soit trompé, ce fait importe peu à la conclusion que nous prétendons tirer, savoir, que le λωτὸς des Grecs est le *Zizyphus Lotus* (Willd.).

[3] Sprengel traduit (*Antiq. bot.*, *Specim.* I) *foliis incisis*, *serratis*, *velut ilicis folia*. Je sais qu'on lit φύλλον δὲ ἐντομὰς ἔχον καὶ πρινῶδες, ou bien καὶ πριωνῶδες; mais il faut choisir : et si l'on admet *foliis serratis*, on ne peut plus ajouter *sicut ilicis folia*.

[4] *Hist. plant.*, IV, 4.

Digitized by Google

Tous ces détails, fidèlement tirés de Théophraste, et dont nous n'avons qu'un peu modifié l'ordre, se rapportent à un seul et même arbre ; quel est-il ?

C'est celui dont Hérodote compare le fruit aux dattes, Eustathe aux nèfles ; et dont Polybe donne, d'après ses propres observations, une description qu'Athénée nous a conservée[1] assez exacte pour lever tous les doutes.

« L'arbre, dit-il, est de médiocre grandeur, épineux, semblable au *rhamnus* ; il a les feuilles petites, plus ovales que celles du *rhamnus*, et de couleur plus foncée. Son fruit, comparable à plusieurs égards aux baies du myrte, porte un noyau très-petit ; il prend, à l'époque de la maturité, une couleur pourpre, et parvient à la grosseur d'une olive. Mûr, on le cueille pour être pilé avec une bouillie de froment, et servir à la nourriture des esclaves. Les maîtres le mangent aussi, après en avoir enlevé le noyau. C'est une datte pour le goût, mais l'odeur en est plus suave. »

Il faut donc voir, dans le *lotus* d'Homère, de Théophraste et de Pline[2] un arbre de la famille des rhamnoïdes.

Sans savoir bien au juste quelle est l'espèce nommée par les Arabes *echkel*, l'espèce plus connue, qu'ils appellent اراك *arac*, et qui paraît correspondre au *Rhamnus Lotus*, L., nous semble mieux convenir à la description ; d'autant que son fruit, connu sous le nom de عناب *onnâb*, passe du vert au rouge par la maturité[3].

Nous ne devons pas dissimuler pourtant que ce fruit croît pour ainsi dire en grappes, et non point parallèlement. Mais cette condition, exigée par Théophraste, repose sur quelque inexactitude ; car aucun des arbres proposés dans les différens systèmes ne la remplit.

Le *Rhamnus Lotus* de Linné, *Zizyphus Lotus* de Willdenow, plante à laquelle nous ont conduit les descriptions combinées

[1] *Deipnosoph.*, XIV, 22.

[2] Pline, qui copie Théophraste au chap. 17 du livre XIII, dit, au ch. 53 du liv. XVI, que cet arbre a un tronc très-peu élevé, et qu'il ne porte de branches que vers la cime. (Cf. la note 264 du passage cité au liv. XVI.)

[3] Gol., *Lexic. col.*, 76

de Théophraste et de Polybe, est en effet très-commun près des Syrtes, où l'on s'est toujours accordé à placer le pays des Lotophages. Schaw, d'Avity, Poiret, Desfontaines, en exaltent le fruit, comme la plus délicieuse production des côtes de Tunis et de Tripoli.

Bodæus de Stapel, malgré l'évidence de cette solution, se croit obligé de la combattre, parce que les jujubiers conservent leurs feuilles l'hiver, et présentent une écorce rude, tandis que le lotus perdait son feuillage dès l'arrière-saison[1] et présentait une écorce lisse, agréable à la vue[2]. Mais ces derniers faits ne sont basés que sur une erreur de Pline, qui confond le *celtis*, improprement surnommé *lotus*, avec l'arbre des Lotophages. C'est ce que nous verrons plus en détail au paragraphe IV.

La seule objection de quelque poids que nous ne puissions détruire est celle qu'on tire de la couleur du bois de lotus, s'il est vrai, comme l'assure le même commentateur, que le bois des jujubiers soit jaune, et jamais noir; mais est-il bien sûr de son assertion?

Pline parle de l'arbre des Lotophages au liv. XIII, 32, et traduit littéralement Théophraste. Seulement il donne comme nom synonyme du *lotos* celui de *celtis* qui doit être rapporté à un autre arbre.

Voici comment nous établissons la synonymie de l'arbre des Lotophages :

דודאים, HEBRÆOR., *Secund. Clar.*; CELS., *Hierob.* — Λωτοφάγων δένδρον, HOM., *Odyss.*, I, 84, 91; HÉROD., IV, 177.; THÉOPH., IV, 4; POLYB., *apud Athen.*, *Deipnos*, XIV, 22. — *Lotophagorum arbor*, LATINOR.; *Lotos impia*, VIRG. — *Lotos africana*, PLIN., XIII, 22; *Lotos cacumine ramosa*, EJUSD., XVI, 53; *Mella*, ISID., *Hisp.* — *Arak*, ARAB. — *Rhamnus Lotus*, L., *Spec.*, 281; *Zizyphus Lotus*, DESFONT., *Fl. atl.* — Le nerprun-lotus.

[1] Plin., *Hist. nat.*, XVI, 32.

[2] *Idem.*, ibib.

Digitized by Google

§ II.

En parlant du lotus précédent, Théophraste ajoute[1] que la meilleure espèce de fruit est celle qui n'a point de noyau; car, dit-il, on en connaît de ce genre. Pline répète cette particularité sans l'éclaircir[2].

Robert Constantin, partant de l'erreur qui lui fait prendre le *lotus* et le *celtis* pour une même chose; et, considérant le celtis comme un alisier, croit trouver cette variété sans noyau dans l'amélanchier, arbre dont le fruit se nomme amalenche en Savoie, et ambrozelle en Provence.

Bodœus de Stapel, pour qui *celtis* et *lotus* sont aussi deux idées confondues, se contente d'observer que le lotus à fruits sans noyaux ne saurait être, comme on l'avait supposé, le *laurocerasus*, ni même le gaïac de Padoue (*Diospyros Lotus*), sans déclarer s'il adopte l'opinion de R. Constantin.

Quant à Sprengel, il veut que cette espèce seule soit la jujube, et que le fruit du lotus à noyau, du lotus ἠλίκος ἄωιος, πρινώδης, etc., soit la baie du *Celtis australis*. Par là il se trompe plus complètement que les deux autres, qui sont au moins conséquens dans leur erreur. En effet, entre ce lotus et le précédent, quels qu'ils soient, il n'y a d'autre différence essentielle, comme on peut le voir par Théophraste et Pline, que la présence ou l'absence du noyau. Si donc on adopte, pour l'un, le genre des jujubiers, des alisiers, des plaqueminiers, il ne faut pas s'en écarter pour le second.

Pour nous, qui avons désigné le *Rhamnus Lotus*, nous ne sortirons ni du genre *rhamnus*, ni même de l'espèce. Parmi les variétés qu'elle présente, il doit aisément s'en trouver une où la culture ait fait disparaître le noyau. Est-ce la jujube appelée *zifzouf*, زفزوف, ou celle nommée *berir*, بربر, ou quelque autre encore moins connue? Le fait peut se vérifier sur les lieux. Que les botanistes du midi l'éclaircissent.

Quand même on ne trouverait pas de jujube entièrement dé-

[1] *Hist. plant.*, IV, 4.
[2] *Hist. nat.*, XIII, 32.

Digitized by Google

pourvue de noyau, il suffirait de choisir celle qui approche le plus de ce caractère. Les anciens, en effet, n'employaient point strictement, et à la lettre, cette expression de fruits apyrènes ou sans noyau. Le hasard veut que nous en ayons conservé la preuve, dans une comparaison appliquée par Sénèque à la morale : *Sic sapiens imperturbatus dicitur, quomodo apyrina dicuntur,* NON QUIBUS NULLA EST DURITIA GRANORUM, *sed quibus minor*[1].

§ III.

Martyn[2], dont l'article *Lotus* est un des plus incomplets et des moins raisonnés que ce docte commentateur ait rédigés, observe pourtant une chose que Sprengel[3] a passée sous silence. C'est que Théophraste parle d'un λωτὸς παλίουρος. Le savant Anglais pense qu'il s'agit du *nabka* des Arabes, du *lotus* de Polybe, et du *paliurus* de Virgile.

Sans nous arrêter à remarquer que le *nabka* est un fruit, et non point un arbre, nous dirons d'abord que le lotus de Polybe ne saurait trouver place ici, puisque nous l'avons déjà classé au paragraphe précédent, et que c'est le *Zizyphus Lotus* (Willd). Mais faut-il maintenant établir, pour notre seconde espèce, le *Rhamnus Paliurus*, L.?

« Il y a aussi en Afrique, dit Théophraste[4], un lotus paliure qui diffère du lotus des Lotophages, ayant la tige plus entourée de rejetons, et la feuille du paliure grec. Le fruit n'en est point aplati, mais rond et rouge. Son noyau ressemble aux pepins de la grenade. Ce fruit est suave ; on l'améliore encore en le faisant macérer dans du vin, qu'il améliore à son tour. »

Pline exalte aussi le paliure d'Afrique : *Cyrenaica regio loton suæ postponit paliuro*[5].

Or, le véritable paliure, *Rhamnus Paliurus*, L., ne donne pas d'assez bons fruits pour qu'on ait jamais pu lui accorder le

[1] Senec., *Epistol.*, 85.
[2] *Comm. in Georg.*, II, 84.
[3] *Antiq. botaniq.*, *Specim.*, I.
[4] *Hist. plant.*, IV, 4.
[5] Plin., XIII, 33.

Digitized by Google

nom de *lotus*. Il est plus raisonnable de chercher un arbre analogue. Ce ne sera point l'*Ilex Aquifolium*, encore moins le *Cornus Gharaf?* mais bien le *Séder* des Arabes, que son fruit rapproche du lotus, et ses épines du paliure.

Le séder ou sidr, سدر, dont le fruit, *nabka*, *nèbik*, etc., doit être servi par les houris aux bienheureux, et qu'à la description donnée soit par Abou-Hanif-Ed-Daynouri, soit par Ebn Alwam, on reconnaît bien devoir appartenir au genre des jujubiers, est fort épineux, sans doute, tellement même qu'au rapport d'Hasselquist, on croit, en Orient, que la couronne de Jésus-Christ fut faite des branches de cet arbuste. Mais cette qualité n'est point particulière au seul *Rhamnus Paliurus*. Les épines sont un caractère très-prononcé du *Rhamnus divaricatus* de Forskahl : le même que Linné, d'après la tradition dont nous venons de parler, a nommé *R. Spina Christi*, L.

Voilà le séder des Orientaux, et le λωτὸς παλίουρος de Théophraste.

Mais c'est une erreur de Razi [1] et d'Abou Ali Ben Sina [2] que d'avoir confondu leur séder avec le λωτὸς de Dioscoride (*Celtis australis*), plante toute différente, et dont nous allons parler.

Voici quelle est la synonymie du *Lotus Paliurus* :

Λωτὸς παλίουρος, THEOPH., IV, 4 ; Παλίουρος, ATHEN., *Deipnos*, XIV, 22. — *Lotus Paliurus ; Paliurus Cyrenaicus*, PLIN., XIII, 33. — سدر, *Sidr* des Arabes. — *Rhamnus Spina Christi*, WILLD., I, 1105. — Le nerprun épine-du-Christ.

§ IV.

Pline, en copiant la description donnée par Théophraste de l'arbre des Lotophages, ajoute qu'il s'est naturalisé en Italie, où on l'appelle également *Lotus* et *Celtis* [3], mais que la différence du sol l'a changé.

Cette puissance du sol serait bien grande, car le *celtis* de

[1] Rhazès.

[2] Avicenne.

[3] *Hist. nat.*, XIII, 17.

Digitized by Google

Pline est plus épineux; et son fruit, qui, suivant cet auteur, *nascitur densus in ramis, myrti modo,* près des Syrtes et chez les Nasamons, croît en Italie, *cerasi modo.*

Mais il n'en est rien, et Sprengel a parfaitement raison d'affirmer que Pline a confondu deux arbres dont il n'avait jamais vu qu'un seul. Le *celtis,* connu en Grèce et en Italie, avait été vulgairement surnommé *lotus* chez les Romains, à cause de l'agrément de son fruit, et par allusion au lotus d'Afrique, célèbre de toute antiquité. Nous voyons à chaque instant de ces exemples. N'appelons-nous pas ébène une sorte de cytise, baume une espèce de menthe, ananas une belle variété de la fraise, marronnier un *esculus* à fruit castanéiforme?

Le *celtis* de Pline reste à déterminer. C'est, dit Robert Constantin, le *perlaro* des Italiens et notre alisier. L'un ou l'autre à la bonne heure; mais le *perlaro* est un *celtis,* et l'alisier un *cratægus,* ce qui ne se ressemble guère. *Perlaro,* micocoulier, dit Veneroni.

Antoine Du Pinet de Noroy établit mal à propos la même confusion, comprenant aussi le micocoulier dans les alisiers. Martyn se sert du mot *nettle-tree,* que les dictionnaires traduisent par alisier, sans dire dans quel sens ils l'entendent.

Puisque Robert Constantin fait du lotus a pyrène (*Voyez* § II) l'amélanchier, *Cratægus rotundifolia,* LAMK., il est probable qu'il entendait, sous le nom d'alisier commun, le *Cratægus Aria* de Linné, le droulier de quelques provinces. Il en existe une variété sans épines, la seule qui puisse convenir à la description du naturaliste romain; c'est celle qu'on appelle cormier-sorbier, et même simplement sorbier, sorbier domestique, comme si on la confondait avec le *Sorbus domestica,* L.

Mais, restituant au mot *perlaro,* synonyme de *menicocco,* sa véritable signification, nous préférons voir l'arbre de Pline dans le micocoulier, auquel Linné a fort bien fait d'attribuer le nom générique de *celtis.*

Le fruit du *Celtis australis* naît *cerasi modo,* ce qui n'a pas lieu dans le *Cratægus Aria.* Sa feuille, à dents de scie, assez comparable à celle de l'yeuse, explique d'ailleurs pourquoi Pline a pu le confondre avec l'arbre de Théophraste. Une autre cause d'erreur

Digitized by Google

a été la dureté du bois de lotus, recherché pour les flûtes et les lyres, dont étaient faits le fourreau de l'épée d'Hercule, selon Théocrite, les tables de la loi, selon les Hébreux, etc. Car nul arbre, en Italie, ne doit offrir un bois plus dur que le *celtis*, si l'on en juge d'après la lenteur de son accroissement. On en conservait un à Rome, qui passait pour avoir quatre cent cinquante ans.

C'est ici le lotus sans épines de Sérapion; c'est également le lotus de Dioscoride et de Galien, qui accordent à son bois râpé une vertu styptique et un principe colorant, caractères retrouvés par Scopoli dans le micocoulier. Les fruits du *Celtis australis* sont bien reconnaissables, aussi, à la description de Dioscoride[1] : doux au manger, astringens, plus gros que des grains de poivre.

Voici quelle est la synonymie de cet arbre :

Λωτὸς, DIOSC., I, 134; GAL., *de Facult. simpl.*, VII, 11. — *Lotus italica*, PLIN., *Hist. nat.*, XIII, 32; *Lotus sive faba græca?* EJUSD., XVI, 53; XXIV, 2. — *Perlaro* des Italiens. — *Celtis australis*, L., *Spec.*, 1478. — Le micocoulier.

§ V.

Dans tout ce que Pline a dit jusqu'à présent il n'a point employé le mot de fève grecque. Voici qu'ailleurs[2] il décrit un lotos ou *faba græca*. Cet arbre, dit-il, n'a de branches que vers le sommet, et les a fort grosses; son écorce, lisse, est d'une couleur agréable. Son ombrage, très-passager, disparaît avant l'hiver. Il porte un fruit suave, presque semblable à la cerise.

Pline veut-il réellement parler d'un nouvel arbre, ou n'est-ce encore que le *celtis?* Un passage qui semblerait de nature à lever ce doute[3] est précisément susceptible de s'entendre dans les deux sens.

S'il faut se décider pour un arbre différent du premier, il n'y en a point qui convienne mieux que le *Diospyros Lotus*, dont

[1] Diosc., I, 134.
[2] *Hist. nat.*, XVI, 53.
[3] *Idem.*, XXIV, 2.

Digitized by Google

Mathiole applique mal à propos la figure au lotus de Dioscoride.

Ce diospyros n'est point le διόσπυρος de Théophraste, mais le gaïac d'Italie de Bauhin, *guayacana* de Tournefort, nommé en France plaqueminier. Son fruit, cérasiforme, est l'*uva d'India* qui se vend à Florence.

Mais ne vaut-il pas mieux penser, avec Bodæus de Stapel, que Pline, accoutumé, comme les anciens botanistes, à s'affranchir de toute méthode, a simplement traité de la même plante sous deux noms, et dans deux chapitres différens? Quant à nous, la chose nous semble infiniment probable. Déjà le fruit de sa fève grecque est une cerise, comme le fruit de son *Lotus-Celtis*. Il attribue ensuite à l'écorce et à la racine de cette *faba græca* une vertu colorante [1] qui se trouve dans le lotus de Dioscoride, et qui se retrouve dans le *Celtis australis* des botanistes modernes. Par une inconcevable erreur, Pline, XXIV, 2, attribue au lotus d'Italie les propriétés médicales que Dioscoride attribue au lotos, fève d'Égypte. Cette faute doit nous tenir en garde contre les décisions de cet auteur, qui compilait quelquefois avec une négligence qui passe toute croyance. Columelle, en parlant de la fève grecque qu'il range parmi les arbres fruitiers, ne lui donne aucun caractère qui la distingue du lotus italique ordinaire. Concluons donc que *celtis* et *faba græca* n'étaient que deux noms du micocoulier ou lotus d'Italie, *Celtis australis*, L., et que le peu de contradictions qui se remarquent sur ce point de la botanique de Pline, tiennent uniquement au peu de soin avec lequel travaillait cet auteur. (Cf. la note 11 au liv. XXIV.)

En terminant l'histoire des lotus arborescens, une remarque importante se présente à nous. L'*aquatica lotos* d'Ovide [2] est un arbre; les mots *truncum, ramos,* ne permettent pas d'en douter. Ailleurs il place encore le lotus avec le saule [3]. Voici dont un lotus ligneux qui ne peut se rapporter à aucune de nos cinq espèces, car aucune n'est aquatique. Il faut lui donner un paragraphe spécial, et chercher quelle plante ce peut être.

[1] *Hist. nat.*, XVI, 30.

[2] *Metamorph.*, IX, 341.

[3] *Idem.*, X, 96.

Digitized by Google

Mais nos travaux sur cette matière seraient les dissertations sur la dent d'or. Jamais un tel lotus n'exista dans la nature. Aucun auteur, grec ou latin, poète ou prosateur, ne dit un mot qui puisse en faire présumer la réalité. Ovide seul, Ovide, écrivain aimable et superficiel, occupé de raconter la métamorphose d'une nymphe, sans trop s'inquiéter du reste, a pu donner à un lotus arborescent la qualité d'aquatique, qui n'appartient qu'à des lotus herbacés.

SECONDE SECTION.

LOTUS, plante aquatique.

Cette famille de lotus est encore plus célèbre que la précédente; et cependant l'obscurité qui y règne est telle, que de Paw lui-même, dans l'ouvrage savant, judicieux, et peut-être trop peu vanté, qu'il a consacré à des recherches sur l'Égypte [1], n'a pu sortir de la confusion qui régnait avant lui sur cette matière. Bélon et Prosper Alpin, n'avaient fait qu'embrouiller les noms et les choses; c'est Mathiole, Dodonæus et Clusius qui, jusqu'à nos jours, s'étaient le plus approchés de la vérité, quand nos campagnes d'Égypte sont venues fournir des renseignemens précieux.

§ VI.

Parlons d'abord du *κύαμος αἰγυπτιακὸς* des anciens, de la fève d'Égypte, le plus remarquable des lotus aquatiques.

Théophraste, qui décrit cette plante [2], la fait naître dans le Nil, quoiqu'elle vienne aussi, dit-il, dans quelques marais de Syrie, de Cilicie, etc. La racine en est épineuse au point de faire fuir le crocodile, qui n'a pourtant que les yeux de vulnérables. Passons sur cette fable, et voyons le reste. On mange cette racine crue ou cuite. La fleur est rose, double de celle du pavot; le fruit, assez semblable à un rayon de miel circulaire, contient,

[1] *Recherches sur les Égyptiens et les Chinois*, 2 vol. in-8°.

[2] Theophrast., lib. IV, cap. 10.

Digitized by Google

dans ses alvéoles, une trentaine de fèves propres à servir d'aliment, et qu'on a soin de semer dans du limon mêlé de paille, pour propager la plante.

Hérodote l'appelle lys rosé. Il en compare aussi le fruit à du miel en rayons.

Galien vante, comme aliment, les fèves que fournit le *κιβώριον*. On appelait *κιβώριον* le globe formé par les capsules réunies du fruit de notre plante. On s'en servit comme de vase à boire; et de là *κιβώριον* prit, en grec, le sens de coupe [1]; nous en avons formé notre mot *ciboire*, que sans cela on aurait cru pouvoir dériver naturellement de *cibus*.

Athénée dit que la fève égyptienne se nomme aussi *lotos* ou *mélilotos* [2]. Nicandre la surnomme *colocase*. Enfin Pline, partageant l'erreur de Nicandre, confond avec la fève d'Égypte la colocase qui pourtant en est bien distincte.

Quel est donc enfin le *κύαμος αἰγυπτιακὸς* des anciens? c'est le ترمس, *termous*, des Arabes, le *Nymphæa Nelumbo* de Linné, le *Nelumbium speciosum* de Willdenow.

C'est cette belle plante qui formait, au milieu du Nil, des masses de verdure, où l'on allait, au rapport de Strabon, prendre des repas délicieux. On amarrait aux touffes épaisses des nymphéas les barques légères, où, sur des lits voluptueux, les convives, mollement couchés, jouissaient de la beauté du ciel et de la fraîcheur des eaux; enivrés du parfum de ces grandes plantes, et garantis des ardeurs du soleil par les larges

[1] Sprengel prétend, il est vrai, que c'est le mot *κιβώριον*, *coupe*, qui a fourni le nom de la plante égyptienne. Cette progression d'idées est peu naturelle; et, d'ailleurs, *κιβώριον*, qui ne dérive d'aucune racine grecque, offre toutes les apparences d'un emprunt fait aux étrangers. Pourquoi ne serait-ce pas un mot de la langue égyptienne? Ne pourrait-il pas venir de *Keb*, tête, l'un des radicaux les plus universels que l'on connaisse, et d'*Or* (que nous appelons Orus), divinité du pays?

On peut former, sur les mêmes bases, beaucoup d'autres conjectures. Cependant l'étymologie KEB-OR prendrait un degré de probabilité de plus, s'il ne restait aucun doute sur l'assertion de Prosper Alpin, quand il rapporte que le fruit du *Nymphæa Lotus* se nomme encore vulgairement tête du Nil.

[2] Deipnosoph., lib. III, cap. I.

Digitized by Google

feuilles que des pétioles, de dix pieds de longueur, balançaient au dessus de leurs têtes.

C'est cette plante, la coiffure des sphinx, la parure d'Isis, le siège d'Harpocrate, l'emblème du silence et de la perfection; c'est le *tamara* des Indes, portant Brahma sur l'abîme des eaux éternelles, ou servant de conque flottante à la divine Lakchmi.

Elle ne se trouve plus en Égypte; les *fabeta* du Nil ont disparu; mais elle existe encore dans les grands fleuves de l'Inde, et continue à jouer, dans la religion des brahmes, le rôle important qu'elle occupait dans celle de leurs imitateurs. Le missionnaire Just Huern, dont la relation se trouve insérée dans les Commentaires de Bodæus de Stapel sur Théophraste, l'avait vue dans l'île de Java, et l'appelait *Nymphæa glandifera.*

Voici la synonymie de ce lotus :

Λωτὸς, Κύαμος αἰγυπτιακὸς, Κιβώριον, Κιβώτιον, HEROD., II, 92; THEOPH., IV, 10; NICAND., *in Ther.*; STRAB., XVII; DIOSC., II, 128; GAL., *de Alim. facult.*, I; ATHEN., III, I. — *Lotus sacra*, *Faba ægyptiaca*, LAT.; *Lotos radice magnitudine mali cotonei seu lotos euphratica*, PLIN., XIII, 32. —Tamara des Indiens, *Nymphæa Nelumbo*, L., *Spec.*, 730.

§ VII.

Il est un autre *lotus*, voisin du précédent, dont il a partagé la célébrité. Hérodote l'appelle simplement λωτός. Il naît, dit-il, dans les lieux inondés par le Nil. Son fruit, de la forme d'une tête de pavot, contient des semences qu'on fait rôtir pour en préparer une sorte de pain. Sa racine bulbeuse, de la grosseur d'un beau fruit, est également comestible.

Théophraste décrit, en outre, la fleur de ce lotus, blanche, et semblable à celle du lis. Il ajoute aussi qu'au soleil couchant elle se replie, et s'enfonce sous les eaux pour ne reparaître qu'au soleil levant; que les semences renfermées dans son fruit papavéracé, loin d'égaler le volume des fèves d'Égypte, ressemblent à des grains de millet; qu'on entasse ses têtes pour en laisser pourrir l'enveloppe, qu'ensuite on en sépare la semence par des lavages, et qu'on en fait du pain; qu'enfin la racine

Digitized by Google

du lotus est ronde, de la grosseur d'une pomme de coing, et blanche, sous une écorce brune; qu'elle se nomme *κόρσιον*, qu'on la mange crue et cuite, mais mieux de la dernière façon.

Voici donc une espèce bien distincte de celle que nous avons déterminée. Une bulbe au lieu d'une racine, une fleur constamment blanche et non rose, de petites graines pour semence au lieu de fèves, sont des caractères saillans qui l'en séparent, même aux yeux de ceux qui ne sont pas botanistes.

Nul doute sur le nom à lui donner. On y reconnaît la plante que les Arabes appellent بشنين, *bachenin*, et dont ils nomment la bulbe (le corsium des anciens) بيمروم, *baymaroum*[1]: on y voit clairement, en un mot, le *Nymphæa Lotus* de Linné.

Cependant Dioscoride, qui l'appelle, ainsi que plusieurs anciens, *κολοκάσιον*, la confond avec le *κιβώριον*, et dit qu'on les surnomme, l'une et l'autre, fève pontique. Pline fait bien mieux : il transporte à la tige du *faba ægyptiaca* ce que Théophraste avait dit de sa racine; il attribue à une seule et même plante (la colocase) deux particularités dont l'une, l'usage des tiges comme aliment, ne concerne que le *Nymphæa Lotus*, tandis que l'autre, l'emploi des feuilles pour former des vases, ne convient qu'au *Nymphæa Nelumbo*. Il dit enfin qu'on la semait en Italie de son temps, et ceci a rapport à l'*Arum Colocasia*.

On peut établir comme il suit la concordance synonymique de cette plante :

Λωτὸς λευκὸς, *Κολοκάσιον*, HEROD., THEOPH., DIOSC., *loco cit.*, 248. — *Lotos Faba ægyptiaca similis seu Lotos nilotica*, PLIN., XIII, 32.; *Lotos herba ægyptiaca*, EJUSD., XXIV, 2; *Colocasium*, PALL., *Februar*, 24. — *Baditis?* MARC. BURD. —Bachenin des Arabes.—La racine baymaroum, *Nymphæa Lotus*, L., *Spec.*, 729.

[1] *Bayâroum*, suivant Golius; *Baymaroum*, selon Sprengel (*Antiq. botan. specim.*). Ce savant ajoute, d'après Prosper Alpin, que le fruit se nomme tête du Nil, راس النيل. Je n'ai pas osé l'affirmer, craignant qu'il n'y eût là quelque erreur, fondée sur la ressemblance de deux mots arabes. En effet, les fleurs de cette plante se nomment très certainement عرائس النيل, *Arâïs el Nil*, les épouses du Nil.

Digitized by Google

§ VIII.

Un troisième *nymphæa*, que Sprengel passe sous silence, le confondant avec le *nelumbo*, quoiqu'il se rapproche plutôt du *Nymphæa Lotus*, à la différence près de ses feuilles plus entières et de sa couleur bleue, est probablement le *lotus* dont parle Athénée dans le livre III, 1 de son *Banquet des savans*, et avec lequel on faisait des couronnes.

C'est l'espèce qui porte proprement le nom de لينوفر, *linoufar*, mot qui s'écrit aussi *niloufar*, *ninoufar*, et *noufar*, et dont nous avons pris le nom français de nénufar. On la trouve encore dans le Nil. M. Savigny, qui l'a soigneusement observée, l'appelle botaniquement *Nymphæa cærulea*. On la cultive depuis quelques années dans les jardins botaniques, où nous l'avons vue plusieurs fois. Son odeur a une extrême suavité et rappelle celle de la violette.

Sur les monumens de la sculpture égyptienne, on ne saurait distinguer l'une de l'autre les espèces VI, VII et VIII, principalement caractérisées par la couleur de leurs fleurs, circonstance qu'on ne pouvait y exprimer, ou par la forme de leur fruit, qu'on n'avait point de motifs pour y représenter.

Voici la synonymie de ce lotos :

Λωτὸς, ATHEN., III, 1. — *Ninoufar*, ÉGYPT. MOD. — *Nymphæa cærulea*, SAVIG., *Ann. du Musée*. — Le *Nymphæa* à fleurs bleues.

§ IX.

Il est singulier que le nom de colocase, donné si souvent au *Nymphæa Lotus*, ait pu s'appliquer aussi à une plante du genre des *arum*. Le fait est néanmoins indubitable.

L'*Arum Colocasia* ne fleurit presque jamais, et ses fleurs diffèrent extrêmement de celles des nénufars ; mais il y a de la ressemblance dans les feuilles. La racine d'*arum*, quoique assez âcre, se mange aussi à la manière du *corsium ;* ce légume, d'ailleurs, était originaire d'Égypte. En voilà plus qu'il ne faut pour que les Romains, qui en avaient naturalisé la culture en Italie, l'aient confondu avec la véritable colocase.

Digitized by Google

Jamais en effet ils n'en citent la fleur, qui, certes, s'il se fût agi d'un *nymphæa*, n'aurait pu être oubliée. On voit, en outre, que la manière de le planter par bulbes, au bord des eaux, rapportée par Columelle et Palladius, est la même qu'ont vu pratiquer pour l'*arum* Clusius et Bélon. Il peut cependant aussi végéter dans les champs [1].

Quant aux Arabes, ils l'ont toujours bien distingué, et c'est à cette espèce seule qu'ils ont réservé le nom de *koulkas*, قلقس. Rhazès en recommande la racine comme stomachique. Abdou 'l Latif parle des bulbes qui l'accompagnent, et qui sont de la forme d'une fève et de couleur rose. Le juif Maimonide l'appelle le gingembre de l'Égypte.

C'est assurément le *Niliacum olus* dont Martial plaisante.

Nous en donnons ici la synonymie :

Κολοκασίου γένος, GREC; Ἄρον κυρηναϊκόν, GAL., *de Alim. facult.*, II, 147 ; ATHEN., *Deipnos*, III, I. — *Colocasium*, VIRG., *Ecl.* IV, 20; PLIN., XXI, 51 ; *Niliacum olus*, MART., VIII et XIII. — قلقس, ARAB. — Gingembre d'Égypte, QUORUMD. — *Arum Colocasia*, L., *Spec.*, 1368. — La colocase.

TROISIÈME SECTION.

LOTUS, *plante terrestre.*

§ X.

Homère fait mention, dans quatre ou cinq passages différens,

[1] Cette raison me fait grandement douter de l'utilité d'une correction que Sprengel propose au texte d'Avicenne. Il croit que le fruit du niloufar ne saurait s'appeler graine de l'époux (*el' arous*), mais de l'arum (*el' aroun*). L'arum est bien la colocase *koulkas*, mais non la colocase *nymphæa ;* et le nom de légume aquatique, donné par Avicenne, ne lui convient qu'à moitié : ainsi, nul prétexte pour changer. Mais que signifie *habb el' arous?* Qu'importe : ce pourrait être un de ces noms insignifians comme nous en avons mille ; et cependant, par bonheur, nous tenons le fil qui doit nous guider dans cette explication : ce fil est l'expression *arâis el Nil*, citée dans la note 1, page 249.

d'un *lotos* qui couvrait les campagnes[1] et qui servait de fourrage choisi pour les bestiaux. Les chevaux d'Achille[2], les bœufs que déroba Mercure[3] en étaient nourris. On ne sait s'il faut attribuer au hasard le voisinage que le poète établit toujours entre cette plante et quelque plante de marécages ; la mettant constamment, dans ses énumérations, à côté du κύπειρος ou du σέλινον ἐλεόθρεπτον. Une circonstance pareille prouve moins dans Homère que dans tout autre écrivain : chez lui, une formule une fois adoptée se reproduit sans cesse.

On trouve pourtant dans le poète une exception bien notable ; c'est le passage où il fait naître le lotus sur l'Ida, avec le safran et l'hyacinthe, pour servir de couche aux célestes époux[4].

Dioscoride, Galien, Paul d'Égine, n'en ont d'ailleurs tenu compte ; ils ne font point de leur lotus trifolié une plante de marais. J'ai dit trifolié, car c'est ainsi qu'ils peignent le lotus herbacé des pâturages. Les auteurs anciens le rapprochent souvent du cytise ; et ces deux particularités réunies l'ont fait avec raison chercher parmi les papilionacées.

Ceux qui pensent reconnaître, dans le cytise des anciens, le *Medicago arborea*, désignent, pour le lotus de leurs bestiaux, le *M. falcata*, espèce voisine, et qui fournit l'excellent fourrage nommé *kadhb*, قضب. Il y a sur ce point mille opinions, celles de Comelin, de Plukenet, de Daléchamp, etc. La plus connue est celle de Linné ; nous pourrions nous y tenir et désigner son *Lotus corniculatus* comme la plante dont il s'agit. Mais, tout réfléchi, il nous semble voir plus de probabilité dans les raisons de Sprengel. Ce botaniste a tort de s'étayer de Mathiole, qui n'a jamais affirmé ce qu'il lui fait dire, et qui ne parle ici que d'un *trifoglio cavallino* dont l'espèce n'est pas facile à préciser ; mais, à cela près, son opinion, quoique isolée, paraît très-admissible, et nous dirons avec lui que le λωτὸς ἥμερος τρίφυλλος de Dioscoride est le *Melilotus officinalis*, L. La tra-

[1] *Odyss.*, Δ, 602.

[2] *Iliad.*, B, 776.

[3] *Hymn. in Merc.*, 107.

[4] *Iliad.*, Ξ, 348. — *Voyez* aussi Pline, XXII, 27.

dition nominale, attachée aux plantes dont la médecine a fait usage, est, en effet, l'une des boussoles les moins incertaines.

Si la correction insérée par plusieurs bons critiques, dans le texte de Théophraste, est admise, le botaniste athénien avait probablement parlé de notre plante sous le nom de μελίλωτος. Il ne décrit réellement, comme nous l'avons dit, que cinq lotus, deux aquatiques et trois arborescens; mais, vers la fin de son ouvrage [1], en parlant de la ressemblance des noms des plantes : « Il est essentiel, dit-il, de faire attention aux particularités, aux différences des genres homonymes. Le lotos en est un exemple [2]; car on en connaît beaucoup d'espèces différenciées par les feuilles, les tiges, les fleurs et les fruits, au nombre desquelles espèces il faut compter celle qu'on appelle *mélilot.* »

La synonymie de cette plante peut s'établir comme il suit :

Μελίλωτος? THEOPHR., *Hist. pl.*, VII, 14; Λωτὸς ἥμερος τριφύλλος, DIOSC., IV, 111. — *Lotos pratensis*, LATINOR. — Kadhb des Arabes. — *Melilotus officinalis*, L., *Spec.*, 1078. — Le mélilot.

§ XI.

Après avoir parlé de ce lotus, surnommé ἥμερος parce qu'on le semait dans les pâturages, Dioscoride en décrit sommairement un autre, sous le nom de lotier sauvage, λωτὸς ἄγριος. Cette espèce était vulgairement nommée *libyon.*

Bodæus de Stapel, analysant les différentes conjectures formées à cet égard, et les comparant aux propriétés odorantes et médicinales accordées au λωτὸς ἄγριος établit que ce n'est point le trèfle vulgaire, mais l'herbe que les bonnes femmes de son pays appellent, dit-il, baume des sept temps, herbe des sept odeurs.

Qu'est-ce que le baume des sept temps?

Parmi les plantes improprement décorées du nom de baume,

[1] *Hist. plant.*, lib. VII, cap. 14.

[2] Ὥσπερ ὁ λωτός· τούτου γὰρ εἴδη πολλὰ, διαφέροντα καὶ φύλλοις καὶ καυλοῖς καὶ ἄνθεσι, καὶ καρποῖς· ἐν οἷς καὶ ὁ ΜΕΛΙ΄ΛΩΤΟΣ καλούμενος.



on ne connaît qu'une seule papilionacée; le choix est donc facile. Et justement cette papilionacée a conservé le nom de lotus. C'est le *Melilotus cœrulea*, L., appelé aussi lotier odorant, baume du Pérou, etc., et dont l'odeur forte et le suc mielleux attirent puissamment les abeilles.

La seule difficulté consiste en ce qu'on regarde le *Melilotus cœrulea* comme originaire de Bohême, et non d'Afrique. Mais il croît dans beaucoup de climats. Qui sait, d'ailleurs, si *libyon* n'était pas, chez les anciens, une qualification aussi abusive que l'est chez nous celle de baume du Pérou?

Voici quelle est, suivant nous, la synonymie de cette plante:

Λωτὸς ἄγριος, λίβυον, DIOSC., IV, 112. — *Lotus apibus grata*, VIRG., *Georg.*, IV, 39; *Melilotus cœrulea*, L., *Spec.*, 1077. — Le mélilot à fleurs bleues.

Telle est l'histoire entière des lotus. Il y reste sans doute plusieurs points incertains, que nous désirons voir s'éclaircir par les investigations de plus savans que nous. Mais si nous n'avons pu résoudre avec succès toutes les questions, nous les avons clairement posées. Réduisant à des termes précis les difficultés d'une matière sur laquelle on a beaucoup parlé sans parvenir à s'entendre, nous avons espéré que le tableau synoptique, qui va suivre, servirait de fil pour les recherches ultérieures tentées dans ce labyrinthe, jusqu'à présent inextricable. Aucun sujet botanique n'offrait un intérêt comparable à celui-ci. Il s'agissait d'une plante que réclament à la fois l'agriculture, la médecine[1], la religion, la poésie; d'une plante dont le nom remplit tous les livres, et se lie à l'histoire comme à la fable; d'une plante dont la célébrité peut s'apprécier par un seul trait, quand on se rappelle cette gracieuse tradition d'après laquelle un jardin, arrosé d'une eau où la fleur du lotus avait été broyée[2], devait produire, sans autre semence, tous les végétaux agréables, et se couvrir, par le luxe d'une fécondité subite, de tous les dons qui parent la corbeille de Flore.

[1] *Ferunt ventris non sentire morbum, qui eum mandant.* (Plin., lib. XIII, cap. 32.)

[2] *Geoponic.*, XII, 6.

Digitized by Google

Mais, avant de récapituler les onze espèces de lotus que nous venons de voir, jetterons-nous, suivant notre usage, un coup d'œil rapide sur l'étymologie de ce nom? oui; si ce n'est pour établir une vérité, au moins pour dissiper des erreurs.

Il n'y a pas même d'apparence à celle qu'un rêveur a inventée et que tout le monde copie, c'est-à-dire λῶ pour θέλω. Qu'a de commun l'idée de *vouloir* avec celle de lotus?

Ce nom est plus ancien que la langue grecque. En lui supposant une origine sémitique, on pourrait le faire dériver, non de لات, qui n'aurait aucun sens, mais de لاث, qui, à la deuxième forme, signifie troubler l'eau, et d'où peut venir le mot latin *lutum*, boue; ou plutôt de لثّ, être arrosé, mouillé, ce qui convient très-bien aux nénufars; peut-être aussi de لاط, qui, entre autres sens, a celui de cacher (cacher des mystères), et pourrait s'appliquer à cette fleur symbolique et sacrée.

Mais pourquoi ne pas avouer notre ignorance? pourquoi ne pas croire simplement que c'est un mot égyptien? *Lot* a dû servir à désigner les *nymphéas* du Nil, etc.

Si ce mot avait un sens antérieur et plus général, c'est ce qu'on ne saura jamais. Hasardons pourtant une conjecture. La seule ressemblance entre les plantes si diverses qui ont porté le nom de lotus; le seul point de contact entre des nénufars, des jujubiers, un *arum* et un mélilot, c'est l'existence d'une sorte de fèves ou de quelque chose qu'on y ait comparé : on a vu que, pour les deux premières familles, c'est le fruit qui avait fourni aux anciens cette similitude; et que, pour la troisième, ce sont les bulbes oblongues de la racine; quant à la dernière, on sait bien que le fruit à gousse de toute papilionacée représente en petit celui de la fève proprement dite. Ne pouvait-on pas raisonnablement induire de là que, dans son acception primitive, le mot égyptien *lqt* signifiait fève, et qu'il s'est ensuite étendu, avec plus ou moins de justesse, aux plantes dans lesquelles le peuple aura cru saisir cette analogie?

Digitized by Google

TABLEAU SYNOPTIQUE DES LOTUS DES ANCIENS.

		NUMÉROS des paragraphes de la note.	NOMS VULGAIRES			NOMS BOTANIQUES.
			GRECS.	ARABES, écrits selon la prononciation française.	LATINS.	
LOTUS ARBORESCENS.		1	Λωτοφάγων δένδρον.	Arac ? *et le fruit*, onnâb ?	Lotus. Lotus africanus. Lotophagorum arbor.	Rhamnus Lotus (L.). Zizyphus Lotus (WILLD.).
		2	Λωτὸς ἀπύρενος.	Arac ? *et le fruit*, bérir? zifzouf ?	Lotus sine nucleo.	Rhamnus Lotus (L.), var...?
		3	Λωτὸς παλίουρος.	Seder ou Sidr, *et le fruit*, nabka.	Lotus Paliurus. Paliurus cyrenaïcus.	Rhamnus Spina Christi (L.).
		4	Λωτός...	»	Lotus Italica Celtis.	Celtis australis (L.).
		5	Λωτός...	»	Lotus, sive faba græca.	Diospyros Lotus ? Celtis australis ?
LOTUS HERBACÉS	AQUATIQUES.	6	Λωτὸς. Κύαμος αἰγυπτιακὸς. Κιβώριον.	Termous.	Lotus sacra. Faba ægyptiaca.	Nymphæa Nelumbo (L.).
		7	Λωτὸς λευκὸς. Κολοκάσιον; *sa racine*, κόρσιον	Bachenine, *et la racine*, baymaroum	Lotus, sive colocasium.	Nymphæa Lotus (L.).
		8	Λωτὸς στεφανωτικὸς.	Linoufar, Niloufar, etc.	Lotus....? (cyaneus.)	Nymphæa cærulea (SAV.).
		9	Λωτὸς ἢ κολοκάσιον.	Koulkas.	Colocasium. Niliacum olus.	Arum Colocasia (L.).
	TERRESTRES.	10	Λωτὸς ἥμερος τριφύλλος. Μελίλωτος.	Kadhb ?	Lotus....? (pratensis.)	Melilotus officinalis (L.).
		11	Λωτὸς ἄγριος. Λίβυον.	»	*Idem.*	Melilotus cærulea (L.).

Digitized by Google

131. — Page 68, ligne 17. *Eadem Africa, qua vergit ad nos... loton gignit.* Cf. sur ce lotos d'Afrique, *Rhamnus Lotus,* L., le 1er §. de la note précédente.

132. — Ligne 18. *Loton.... quam vocant celtin.* Pline commet ici une erreur grave en donnant le nom de *celtis* au lotos d'Afrique. Cf. la note citée plus haut, et au liv. XVI la note 266.

133. — Page 70, ligne 12. *Baccasque* (*Loti*) *concisas cum alica.* C'est toujours du *Rhamnus Lotus* (1er §., note 128) qu'il est ici question. L'*alica* est une sorte de gruau. Cf. les notes 82 et 174, au livre XVIII.

134. — Ligne 17. *Est autem eodem nomine et herba, et in Ægypto caulis in palustrium genere.* Cf. la note citée plus haut. Ce lotos d'Égypte est le *Nymphæa Nelumbo* des botanistes.

135. — Page 72, ligne 1. *Mirum est, quod præter hæc traditur, etc.* L'observation de Pline relative au lotos n'a rien de bien singulier; l'action du soleil tend toujours à épanouir les fleurs et à étaler les feuilles; peu de plantes sont entièrement à l'abri de cette action qui s'exerce même sur les pédoncules et sur les pétioles (supports des fleurs et des feuilles).

136. — Ligne 5. *Hoc amplius in Euphrate tradunt, et caput ipsum et florem vespera mergi usque in medias noctes.* Cf. la note 128 de ce livre au § 6. Ce lotus de l'Euphrate n'est autre chose que le *Nelumbo* du Nil.

137. — XXXIII, page 72, ligne 17. *Cyrenaica.* Cf. la note 128 de ce livre, au 3e §, où nous cherchons à établir qu'il s'agit du *Rhamnus Spina Christi*, L.

138. — XXXIV, page 74, ligne 5. *Punicum malum.* Les botanistes connaissent le grenadier sous le nom de *Punica Granatum.* Cet arbuste est l'objet d'une culture soignée, en Espagne, en Italie et ailleurs. On voit qu'il existait autrefois un assez grand nombre de variétés de grenades, en tête desquelles se trouve la grenade apyrène, c'est-à-dire sans noyau. Quelques auteurs modernes paraissent vivement regretter cette variété : il est douteux toutefois qu'elle ait jamais existé. Ce mot apyrène ne doit jamais être pris trop rigoureusement; la culture parvient bien rarement à faire disparaître en entier le noyau, mais elle en di-

Digitized by Google

minue souvent la grosseur et augmente le sarcocarpe d'autant. Sénèque (*Epist.* 85, 368) a écrit : *Sic sapiens imperturbatus dicitur, quomodo apyrena dicuntur, non quia nulla inest duritia granorum, sed quibus minor.* On ne connaît maintenant que deux variétés, l'une à grains et à suc jaunâtre, l'autre à grains et à suc rougeâtre ; les autres variétés sont uniquement dues aux fleurs qui sont doubles, ou semi-doubles, jaunes, rouges, etc.

Voici quelle est la concordance synonymique du grenadier :

רמון, *Deuteron.*, VIII, 8 ; *Num.*, XX, 5, etc. ; Ῥοά, HOM., *Odyss.*, VII, 120 ; THEOPHR., *Causs.*, I, 16 ; Κόκκωνες (*grana*) ; Σίδιον (l'écorce du fruit, ou *malicorium*), HIPP., *Morb. mul.*, I, 606 ; Σίδια, DIOSC., I, 154 ; Βαλαύστιον (*fruct.*), EJUSD., I, 155 ; Κύτινος (*fructus immaturus*), GAL., *Comp. med.*, VII, 256 ; Ῥοιά, DIOSC., I, 152. — *Punica*, et le fruit *Malum granatum*, LATINOR ; *Punica Granatum* des botanistes. — Le grenadier.

139. — XXXV, page 74, ligne 19. *In Asia et Græcia nascuntur frutices : epipactis, quem alii elleborinen vocant, parvis foliis*, etc. Il y a impossibilité manifeste d'arriver à la détermination de cette plante. Mathiole croit, mais sans aucune preuve, qu'il s'agit d'une espèce d'ellébore (*Elleborus* des botanistes), n'étant conduit là que par une analogie de nom. Dioscoride, I, 109, dit que c'est une petite plante à petites feuilles ; Pline copie ce peu de mots, mais il en fait par erreur un arbrisseau, et n'ajoute rien qui puisse servir à faire reconnaître cette plante. Comment donc expliquer que le docte Sprengel ait pu décider qu'il s'agissait du *Neottia spiralis* de Swartz, petite orchidée assez rare, qui n'a pu attirer les regards des anciens ? Combien de plantes sont de petites herbes, et combien de petites herbes ont de petites feuilles ! Cæsalpin a nommé elléborine le *Cypripedium Calceolus* de Linné, mais sans avoir l'intention de rapprocher cette plante de l'*epipactis*. Résumons-nous : l'épipactis de Pline et de Dioscoride est et doit rester inconnue aux modernes.

140. — Ligne 21. *Sicut erices contres serpentes.* Tous les auteurs s'accordent à voir dans l'*erica* des Latins la bruyère qui, à cause de cela, a gardé, dans tous les ouvrages modernes de botanique,

Digitized by Google

le nom générique d'*erica*. Dioscoride, I, 177, dit que c'est un arbuste fort branchu et assez semblable au tamarisc, quoique plus petit; cela est peut-être suffisant pour faire reconnaître la bruyère, mais je doute que cela suffise pour faire arriver à la désignation rigoureuse de l'espèce. Sprengel (*Hist. Rei herb.*, I, 41, 89 et 172) désigne positivement l'*Erica arborea*, L., et c'est en effet l'espèce la plus élevée; il n'y a donc nul inconvénient de s'arrêter à cette détermination, en prévenant toutefois que les anciens étendaient probablement ce nom d'*erica* à toutes les espèces du genre.

Voici quelle est la synonymie de l'*erica :*

Ἐρίκη, HIPP., *Nat. mul.*, 572; Ἐρείκη, THEOPH., I, 23; DIOSC., I, 117; NICAND., *Ther.*, 43. — *Erica*, PLIN., *loco comment.*, XXIV, 39; *Ericæ spec. majores præsertim. Erica arborea*, L. — Cf. *Myrica*, même livre, note 146.

141. — Page 76, ligne I. *Granum Gnidium, quod aliqui linum vocant... thymelæam, alii chamelæam, alii pyrosachnen, alii cnestron, alii cneoron.* Il est facile de reconnaître ici le *Daphne Gnidium*, L., plante commune dans le midi de l'Europe. Nous ferons remarquer que la plupart de ces noms ont une grande justesse : θυμελαία, olivier-thym, exprime fidèlement l'odeur de la plante et la forme des feuilles que le nom de χαμαιλαία, petit olivier, tend à rappeler encore; *cneoron* rend compte de la saveur piquante qui lui est propre (κνέω, je mords, je pique), etc.

Pline réunit sous une même dénomination le *chamelæa* et le *thymelæa* que Dioscoride[1] regarde comme distincts, quoique voisins. Sprengel désigne deux plantes différentes, savoir pour le χαμαιλαία le *Daphne Gnidium*, et pour le θυμελαία le *Daphne Cneorum*. Les auteurs qui ont suivi cette opinion ou qui l'ont établie se fondent sur les proportions différentes de ces deux arbrisseaux. Le χαμαιλαία est au θυμελαία, quant à l'élévation de la tige, comme 3 est à 2. Cette considération étant insuffi-

[1] Il est à remarquer que cet auteur dit (IV, 172) Θυμελαία. οἱ δὲ χαμαιλαίαν, οἱ δὲ πυρὸς ἄχνην ἢ κνέστρον ἢ κνέωρον.... καὶ ταύτης ὁ κνίδειος κόκκος καρπὸς ἂν συλλέγεται; d'où il suit que Dioscoride (IV, 173) regarde ces deux plantes comme produisant les mêmes fruits, c'est-à-dire des *grana gnidia*.

Digitized by Google

sante, nous pensons qu'on peut établir comme il suit la synonymie de cette thymélée :

Κνέωρον, THEOPHR., VI, 2 ; Κνέστρον, HIPP., *Test.* GAL. *in* SPRENG., *Hist. Rei herb.*, I, 41 (et les fruits κόκκοι κνίδειοι, HIPPOC., etc.) ; Χαμαιλαία, Πυρὸς ἄχνη, ἄχνηστος, Κόκκος κνίδειος, Κνέωρον, Κνέστρον, DIOSC., IV, 172 ; Θυμελαία (et le fruit κόκκος κνίδειος) ἀπόλινον, EJUSD., *loco cit.* — *Granum gnidium, thymelæa, chamelæa*, etc., PLIN., XIII, 35 ; XXVII, 9 ; *Coccum gnidium*, COLUM., IX, 5 ; *Casia humilis*, VIRG., *Georg.*, II, 213 ; IV, 30-304, etc. ; *Casia*, HYGIN. *apud Plin.*, XXI, 9 ; *Daphne Gnidium*, L., *Sp.*, 511, *et D. Cneorum*, L., *loco cit.?* QUORUMD. — Cf. la note 38 du livre XII.

142. — XXXVI, page 76, ligne 8. *Tragion fruticem sola Creta insula gignit, terebintho similem et semine.* Pline traitera du tragion au liv. XXVII, 43. Nous ferons remarquer ici que notre auteur dit cet arbrisseau semblable au térébinthe, tandis qu'au livre XVII il le désigne comme ressemblant au genièvre (*Junipero similis*). Cette dernière assertion est fautive. Dioscoride, auquel Pline a emprunté tout ce qui a rapport au tragion, le compare au lentisque. La version du liv. XIII peut donc seule être admise. Cette plante a fort embarrassé les commentateurs. Guettard a avancé qu'il s'agissait de l'*Androsæmon fetidum* (MORRIS., *Hist.*, 2, p. 471. *Hypericum hircinum* des modernes) ; mais outre que ce mille-pertuis ne ressemble nullement par ses feuilles ou par ses graines au térébinthe, il n'en découle aucun corps résineux. Sprengel, *Hist. Rei herb.*, I, 167, a adopté l'opinion de Guettard sans la discuter. M. Labillardière avait cru devoir indiquer un astragale, l'*Astragalus emarginatus DC.*, et cette opinion, quoique mal fondée, était néanmoins plus raisonnable. Nous ne voyons, quant à nous, aucun moyen d'arriver à la détermination du tragion ; seulement il serait plus convenable de croire qu'il s'agit d'une variété du lentisque, *Pistacia Lentiscus*, arbre résineux dont tous les produits sont odorans ; mais ce n'est qu'une hypothèse.

143. — Ligne 10. *Eadem tragacanthen.* Les premiers dé-

Digitized by Google

tails qui nous ont été donnés sur la gomme adragante sont dus à Tournefort, qui observa celle produite par l'*Astragalus creticus*, ainsi nommé à cause de sa localité sur le mont Ida. La gomme, dit Tournefort, paraît à l'époque des grandes chaleurs. Le suc sort sous la forme de filets, en passant au travers des couches corticales; ces filets sortent peu à peu, à mesure qu'ils sont poussés par le nouveau suc que les racines fournissent; cette matière, exposée à l'air, durcit et forme des grumeaux ou des lames tortues semblables à des vermisseaux plus ou moins longs. C'est bien là la plante dont Pline parle d'après Dioscoride et Théophraste.

Voici quelle est la concordance synonymique du *tragacantha*:

Τραγάκανθα, THEOPH., *Hist.*, IX, 1; DIOSC., III, 23. — Hesychius nomme cette plante ἀφὸς, c'est-à-dire maudite. —*Tragacantha*, PLIN., *loco cit.*; *Astragalus creticus*, L., *Sp.*

144. — Page 76, ligne 10.... *Tragacanthen, spinæ albæ radice.* Selon Daléchamp, l'*Eryngium Bourgati*, L.; selon Lobel, l'*Echinops strigosus*, L. C'est une plante douteuse, dont la détermination précise n'est guère possible. Pline nous dira ailleurs que l'on en mangeait les rejetons.

145. — XXXVII, page 76, ligne 14. *Tragon et Asia, sive scorpionem.* Nous en traiterons liv. XXV, en annotant le chap. 13. Sprengel veut, *Hist. Rei herb.*, 164, que le *Salsola Tragus*, L., soit le tragon de Dioscoride, IV, 51 : or, le tragon de l'auteur grec étant le même que celui de l'auteur latin, la désignation devrait présenter peu de difficulté.

146. — Ligne 16. *Myricen et Italia, quam alii tamaricen vocant.* Il paraît prouvé que les anciens réunissaient sous un nom collectif plusieurs plantes qui se rapprochaient les unes des autres, sinon par les caractères botaniques, du moins par la physionomie. Le *myrica* en est une preuve; car on le dit un arbre (Dioscoride), une herbe (Favorinus), susceptible de fructifier (Dioscoride), stérile (Nicandre et Pline), petite (Virgile), grande (Théophraste), etc.

Or, presque tous les commentateurs ont affirmé qu'on n'avait

Digitized by Google

donné ce nom qu'au tamarisc. Le tamarisc l'a porté sans doute; pourquoi? parce qu'on regardait cet arbrisseau comme la plus grande espèce de bruyère; car, au fond, *myrica* ne voulait dire que bruyère : aussi Lenæus, au rapport de Pline, confondait-il *erica* et *myrica*.

On peut, je crois, faire quatre classes principales des *myrica* de l'antiquité :

1°. Μυρίκη de Théophraste; première Μυρίκη de Dioscoride[1], à fruit cotonneux. . . . . *Tamarix gallica.*

2°. Seconde Μυρίκη de Dioscoride, à fruit semblable à une galle[2], *brya Ægypti et Syriæ* de Pline[3]. . . . . *Tamarix orientalis*, Delille.

3°. *Myrica* de Pline, *arbor infelix vulgo*[4]. . { le. . . . . *Tamarix gallica.*
et même les grandes bruyères. . . . . *Erica vulgaris.*
— *tetralix.*
— *mediterranea.* }

4°. *Myrica* de Lenæus et de Favorinus. *Erica*, jusqu'aux plus petites espèces.

On prétend que μυρίκη vient de μύρω, couler, parce que l'arbrisseau dont nous parlons se plaît au bord des eaux. La chose est plus que douteuse. Μύρω veut plutôt dire laisser couler, répandre; il n'est pas sans analogie avec μύρον, essence liquide; μύῤῥα, myrrhe; μυρόω, parfumer, etc.; mais ce dernier sens ne s'accorderait pas mieux avec les faits, puisque Virgile regarde comme impossible qu'une *myrica* distille des parfums.

> Mala ferant quercus; narcisso floreat alnus;
> PINGUIA CORTICIBUS SUDENT ELECTRA MYRICÆ;
> Certent et cycnis ululæ.

[1] Diosc., lib. I, cap. 99.

[2] Bélon (*Singul.*, II, 258) dit que les tamariscs d'Égypte portent des galles nombreuses, appelées par les Arabes *chersamel.* Il est vraisemblable que cette plante est la seconde μυρίκη de Dioscoride, qui pourrait être elle-même ce nouveau tamarisc désigné par Delile, d'après Forskahl, dans sa *Flore de l'Égypte*, n° 351, sous le nom spécifique d'*orientalis*.

[3] Lib. XXIV, cap. 42. Cf., au livre cité, la note 94.

[4] Lib. XXIV, cap. 41. Ce texte paraît plutôt devoir faire rapporter le *myrica* au tamarisc de France. Cf. la note 90, au livre cité.

Digitized by Google

L'étymologie, d'ailleurs, serait toujours mauvaise : car l'accent de μυρίκη, placé sur la pénultième, et non sur la dernière, comme dans tous les dérivés en ικὸς, fait assez voir que cette dernière syllabe n'est point simplement accessoire, et que sa consonne κ fait partie intégrante du radical.

Détruisons donc, avant tout, une assertion erronée, quand même nous n'aurions rien pour la remplacer; mais nous avons pour *erica* une étymologie excellente qui, par l'addition usitée d'un מ, servile, rend également compte du *myrica;* c'est la racine arabe ورق, hébreu ורק, *frondosus fuit ut frutex.* Conf. la note 178, livre XVI.

147. — Page 76, ligne 16. *Achaia autem bryam silvestrem: insigne in ea, quod sativa tantum ferat gallæ similem fructum.* Nous avons cherché à prouver que le brya n'était autre chose que le *Tamarix orientalis*, FORSK. Cf. la note précédente. Les anciens donnaient l'épithète de malheureux, *infelices,* aux végétaux stériles, témoin Pline : *Infelices arbores existimantur, damnatæque religione, quæ neque seruntur unquam, neque fructum ferunt;* et ils qualifiaient de stériles ceux dont les fruits étaient peu remarquables.

148. — Ligne 20. *Gignit enim arborem ostryn, quam et ostryam vocant.* Il règne beaucoup d'obscurité dans les écrits des anciens, relativement à cette plante. Lobel voulait que ce fût le sorbier des oiseleurs, *Sorbus aucuparia.* Daléchamp prétend que quelques auteurs y voyaient le lilas, *Syringa vulgaris,* L. Clusius et Cordus le reconnaissaient pour le *Carpinus Betulus,* et cette dernière opinion a prévalu. Sprengel désigne pour l'*ostrya*, l'*Ostrya vulgaris,* WILLD. (*Carpinus Ostrya*, L.), plante d'Italie, de Grèce et du midi de l'Europe.

Voici, d'après ce système, quelle est la synonymie de cet arbre:

Ὄστρυς et Ὀστρύα; THÉOPH., *Hist.,* III, 4. 10. — PLIN., *loco cit.; Ostrya vulgaris*, WILLD., *Spec.*, IV, 469; *Carpinus Ostrya,* L., *Spec.,* 1417. — L'ostryer.

Il est inutile de réfuter l'assertion étrange qui termine ce chapitre : nous voulons parler de celle qui est relative à l'action funeste du bois de l'ostrya sur les femmes en couche.

149. — XXXVIII, page 78, ligne 8. *Nec auspicatior in Lesbo*

insula arbor quæ vocatur evonymos. Sprengel (*Hist. Rei herb.*, I, 83) désigne, d'après C. Bauhin (*Pin.*, 468), pour l'εὐώνυμος des Grecs (lequel est le même arbre que l'*evonymus* des Latins), l'*Evonymus europæus* des botanistes, contre l'opinion de Daléchamp (*Hist. lugd.*), etc., qui veut que ce soit le *Rhododendrum ferrugineum*, L. Nous ne voyons aucune raison qui doive nous empêcher de croire que notre fusain ne soit bien l'*evonymus* des anciens; seulement nous dirons que l'*Evonymus latifolius* est bien plus commun en Grèce que l'*Evonymus europæus*. Ce que notre auteur dit des propriétés nuisibles du fusain est aujourd'hui devenu un objet de controverse parmi les modernes. Il nous semble que son innocuité est démontrée, puisque M. Girard, professeur à Alfort, a nourri des moutons exclusivement avec les feuilles du fusain, et que ces animaux se sont constamment bien portés. L'opinion qui veut que cette plante soit un poison ne daterait-elle pas de Pline? Il est des erreurs accréditées chez tous les peuples qui ne reconnaissent pas d'autre origine.

150. — Ligne 12. *Fert siliquas sesamæ similes.* Le nom de *siliquæ*, appliqué aux fruits de l'*evonymus*, est de tout point vicieux, même dans l'acception que lui donnaient les anciens; ce fruit ressemble assez exactement à celui du sésame, ainsi que l'assure Pline.

151. — XXXIX, page 78, ligne 17. *Alexander Cornelius arborem eonem appellavit, ex qua facta esset Argo.* Ce serait vainement qu'on chercherait à savoir quel est cet arbre. Son existence doit être mise au rang des fables. Ne serait-ce pas quelque espèce de chêne?

152. — XL, page 80, ligne 2. *Adrachnen omnes fere Græci portulacæ nomine interpretantur, quum illa sit herba, et andrachne.* Théophraste, I, 15, 3, 16, et VII, 3, nomme en effet le pourpier et l'andrachné du même nom. Dioscoride se tait sur l'une et sur l'autre de ces plantes, et Mathiole veut que le texte de Théophraste soit corrompu. Ainsi il croit qu'il faut lire, liv. I, 15, et III, 16, ἀράχνη, et désigne le citronnier. Cette opinion est inadmissible, puisqu'elle est fondée uniquement sur le rapport

Digitized by Google

qu'il y aurait entre le mot ἀράχνη, araignée, et la disposition en réseau de la feuille du citronnier : il faut donc abandonner cette hypothèse, et adopter la différence nominale indiquée par Pline. Ainsi nous proposons les synonymies suivantes :

I. Ἀνδράχνη, THEOPH., I, 15, III, 16; Ἀδράκλα, CRETENSIUM MOD. *teste* CLUS., *Hist. pl. rar.*, I, 31, p. 48. — *Adrachne Theophrasti*, EJUSD.; *Arbutus integrifolia*, LAMRK, TOURN., *Inst. R. herb. coroll.*, 41. — L'arbousier à feuilles entières.

Sprengel, *Hist. Rei herb.*, I, 90, désigne pour l'adrachné de Théophraste, l'*Arbutus Andrachne* de Linné, ce qui est une erreur. Ce savant a été conduit à commettre une pareille faute, en adoptant sans la discuter l'opinion de Linné qui avait donné le nom d'andrachné au premier *arbutus* des îles de l'Archipel grec qui fut connu en Europe. L'espèce que nous désignons paraît beaucoup se rapprocher de l'adrachné des anciens : elle croît sur les montagnes ; tandis que l'adrachné des modernes se trouve à Samos dans les plaines.

II. Ἀνδράχνη, THEOPH., VII, 3; GAL., *de Fac. simpl.*, VI, 43; Χοιροβότανον, FAVORIN. — *Andrachne*, COLUM., *Hort.*, X, 358; *Portulaca et Porcastrum*, LATINOR.; *Portulaca oleracea*, L. — Le pourpier.

153. — XLI, page 80, ligne 10. *Similis et cocygia folio, magnitudine minor.* Il s'agit ici du *Rhus Cotinus*, L., *Spec.*, 383, en français le fustet, dont les feuilles sont ovales et les fleurs stériles ; les panicules ont l'aspect de grosses houppes de duvet dans le dernier âge, ce qui a fait dire à notre auteur que son fruit se perdait en duvet. Dioscoride remarque que le *myrica* (*Voyez* note 159) est dans le même cas ; et c'est cette circonstance qui fortifie notre opinion sur la détermination que nous donnons ; car les tamariscs ont des fruits soyeux, *papposi.*

154. — Ligne 12. *Similis et apharce.* Les commentateurs pensent que cet arbre est le même que l'alaterne de Pline (*Voyez*

Digitized by Google

note 233 du livre XVI, où cette question est traitée). Quelques auteurs désignent le *Phyllirea angustifolia* de Linné.

155. — XLII, page 80, ligne 17. *Et ferulam inter externas dixisse conveniat, arborumque generi adscripsisse.* Les modernes ont conservé le nom de *ferula* à celui des genres qui renferme les plus grandes ombellifères connues. On doit à cette famille plusieurs gommes-résines célèbres, la gomme ammoniaque, le *sagapenum* et l'*assa fetida.* La férule des anciens paraît certainement être la férule commune, *Ferula communis* de Linné, plante qui se plaît dans l'Europe méridionale. Les bergers de la Pouille, nous écrit M. le docteur Tenore de Naples, se servent encore aujourd'hui des tiges de cette férule comme de gros bâtons sur lesquels ils s'appuient. Elles ont jusqu'à trois pouces de diamètre, près du collet de la racine. Leur légèreté est extrême ; elles ne peuvent donc surcharger la main qui les porte.

Le mot *ferula* vient de *ferire,* frapper. On corrigeait les écoliers avec la tige séchée de cette plante, vraiment plus effrayante que redoutable. Martial l'appelle le sceptre des pédagogues. Il dit quelque part :

Invisæ nimium pueris, gratæque magistris,
Clara Prometheo munere ligna nemus.

Nous établissons comme il suit la concordance synonymique de cette plante célèbre :

Νάρθηξ et Ναρθηκία [1], THEOPH., VI, 12 ; Νάρθηξ, DIOSC., III, 91. — *Ferula,* PLIN., XXII, 22 ; XXIV, 2 ; *Ferula communis,* L., *Spec.,* 355. — Le νάρθηξ des Grecs modernes est la *Ferula glauca,* L., *loco cit.*

156. — *Et ferulam inter externas dixisse conveniat, arborumque generi adscripsisse.* La férule ne réunit aucune des conditions voulues pour prendre rang parmi les arbres : c'est une herbe à tige annuelle dont la racine seule est bisannuelle.

[1] Sprengel (*Hist. Rei herb.*, I, 84) paraît croire que ce dernier synonyme désigne une plante différente, la *Ferula meoïdes*, LINN.

Digitized by Google

157. — XLIII, page 82, ligne 11. *Semen ferulæ thapsiam quidam vocavere: decepti eo, quoniam ferula sine dubio est thapsia, sed sui generis.* Sprengel décide que la thapsie des anciens est le *Thapsia Asclepium* des modernes, dont Mathiole nous a le premier donné une figure; tel n'est point notre avis. Pline dit bien que les feuilles sont semblables à celles du fenouil; ce qui semble se rapporter à l'espèce désignée par Sprengel, *Hist. Rei herb.*, I, 86; mais si l'on consulte Théophraste qui a traité de la thapsie (liv. IX, 10), on y verra qu'il établit que les feuilles sont semblables à celles du fenouil, mais qu'elles sont plus larges; ce qui doit nous faire désigner le *Thapsia villosa;* surtout si nous réfléchissons qu'elle est plus commune en Italie que l'autre, et que ses effets sont peu marqués, il ne peut exister un seul moment d'hésitation.

La plupart des propriétés nuisibles de la thapsie ont été vérifiées par M. Poiret. Cf. la note suivante.

158. — Ligne 23. *Thapsia est in Africa vehementissima.* Galien ne dit pas que cette plante soit vénéneuse, mais seulement qu'elle est très-chaude (Gal., *de Fac. simpl.,* VIII, pag. 177). Cette thapsie d'Afrique est ou la *Thapsia villosa* du midi de l'Europe, ou la *Thapsia garganica* de Willdenow, récoltées toutes deux par Desfontaines sur les côtes de Barbarie dans les campagnes. On fait sécher dans le pays les racines de la *Thapsia garganica*, après en avoir ôté le cœur. Son action est excessivement violente. Poiret déclare que les deux thapsies sont égales en vertu. Il assure avoir vu un Arabe qui, s'étant frotté le visage avec le suc de la thapsie villeuse, eut une vive inflammation de la peau dans les parties qui en avaient été touchées. En Barbarie, cette plante a la réputation de guérir les dartres. Il résulte de tout ce que nous avons dit jusqu'ici que le *thapsia italica* de Pline est le *Thapsia villosa* des botanistes, et que le *thapsia africana* peut être rapporté indifféremment aux *Thapsia garganica* et *villosa*, plantes peu différentes qui vivent aux mêmes lieux, et dont les propriétés sont également énergiques.

159. — XLIV, page 84, ligne 10. *Ibi et capparis, firmioris ligni frutex, seminisque et cibi vulgati...* Il s'agit surtout ici du *Capparis*

Digitized by Google

spinosa, L., arbrisseau commun dans le midi de la France et de l'Europe, et cultivé encore aujourd'hui en Égypte; cependant nous devons prévenir que, dans le passage de Pline commenté, plusieurs expressions semblent devoir se rapporter à d'autres espèces moins connues, et peut-être doit-on désigner le *Capparis inermis* (Forsk., *Fl. ægypt.-arab.*) qui abonde en Arabie; le *C. ovata* (Desf., *Atl.*, I, 404) qu'on trouve communément en Barbarie; le *C. sinaïca* (Duh., I, 144), remarquable par la grosseur de ses fruits, et qui couvre les versans occidentaux du mont Sinaï; enfin le *C. ægyptia* (Lamrk., *Encycl.*, I, 605), commun en Égypte dans les localités où l'on voit le câprier épineux. M. Delille (*Texte de l'ouv. égypt.*, XIX, 294) dit que ses rameaux sont fermes et affilés; néanmoins, et malgré ces diverses désignations, il convient de s'arrêter seulement à la première espèce, parce qu'elle est la plus connue. C'est pourquoi nous croyons devoir établir comme il suit la synonymie du câprier de Pline:

Κάππαρις, Hipp., *Hist.*, 890; Gal., *Fac. simpl.*, VII, 88; Theoph., VI, 10; Diosc., II, 204. — *Capparis*, Latinor. —*Kabar* et *Kappar*, Arab. — *Alcaparas*, Portug. et Espagn. — Tapérier en Provence. — *Capparis spinosa*, L., *Spec.*, 720; Duh., *Arb.*, éd. 2[e], V, I, pag. 137, t. 34. — Le câprier.

160. — Page 84, ligne 12. *Cavenda ejus genera peregrina.* Ces assertions de Pline, qui font pestilentielles les câpres d'Arabie, ennemies des gencives celles d'Afrique, vomitives celles de la Pouille, etc., sont fautives; les propriétés de ces bourgeons floraux sont identiques dans toutes les espèces et dénuées d'activité.

161. — Ligne 15. *Quidam id cynosbaton vocant.* Mûres de chien. On ne peut, sans erreur, comparer les fruits du câprier aux mûres, mais on peut croire, avec Oribaze, que ce nom lui a été donné à cause des aiguillons dont la tige est armée; ils sont recourbés à la manière de ceux qu'on trouve sur les ronces.

162. — Ligne 16. *Alii opheostaphylen.* C'est-à-dire grappe serpentine ou grimpante.

163. — XLV, page 86, ligne 2. *Fruticosi est generis et sari,*

Digitized by Google

circa Nilum nascens. C. Bauhin (*Pinax*, 19) a cru que le sari n'était autre chose que le *papyrus* de Sicile (*Papyrus syriaca vel siciliana*), simple variété du *papyrus* du Nil (*Papyrus nilotica* et *ægyptiaca*, *Cyperus Papyrus*, L.), dont il ne diffère que par des proportions moindres. Il s'agit bien certainement ici d'un souchet d'une grande taille; quel est-il? Sprengel désigne le *Cyperus fastigiatus*, L., grande espèce que Forskahl a vue dans le Nil. Elle donne naissance à de gros rhizômes qui pourraient, à la rigueur, servir dans la fabrication d'un charbon. Rien ne s'oppose à l'adoption de cette opinion. Ainsi donc la concordance synonymique du sari sera établie comme il suit :

Σάρι, THEOPH., *Hist.*, IV, 9. — *Sari*, PLIN., *loco citato; Cyperus fastigiatus?* FORSK., *Fl. ægyp.-arab.*, pag. 14. — Le souchet à racines fasciculées.

164. — XLVI, page 86, ligne 8. *Non omittendum est et quod Babylone seritur in spinis... quæ regia vocatur.* L'épine royale, ainsi que la plante qu'on sème sur la tige, ne peuvent être déterminées faute de notions précises. Ce que Pline nous en dit porte d'ailleurs le caractère d'une fable; et, en effet, s'il s'agit d'une plante parasite, il y a impossibilité de la semer, car le moyen de fixer des semences sur la tige ou sur les rameaux d'une plante? Quelques auteurs ont désigné, mais sans preuves valables, le chardon étoilé, *Centaurea solstitialis*, L., comme étant l'épine royale. D'autres écrivains, enchérissant sur cette idée, ont avancé que la plante parasite dont Pline parle ici était un champignon, de ceux qui vivent parfois sur les chardons, et que Paulet, dans sa bizarre nomenclature, a décoré du nom d'*oreille;* mais Pline n'a point voulu parler d'une herbe en traitant de l'épine royale, puisqu'il dit (même livre, au paragraphe suivant) que le cytise est aussi un arbrisseau, *frutex est et cytisus ;* d'ailleurs, arbre ou herbe, comment y régulariser la culture des champignons ou de quelque autre plante parasite? Reste encore à savoir si, dans l'hypothèse où Pline aurait été mal informé, relativement au mode de reproduction de la plante qui vit sur l'épine royale, une plante parasite qui naît spontanément ne pourrait pas être désignée. Sprengel (*Hist. Rei herb.*, I, 90) n'hésite pas, et indique le *Cassyta*

Digitized by Google

filiformis de Linné, plante parasite de l'Inde qui s'attache autour des autres plantes à la manière des cuscutes. Cette opinion n'est pas dénuée de raison ; il lui manque d'être étayée sur des renseignemens que le texte de Pline et celui de Théophraste (*de Causis*, II, 23) ne fournissent pas.

165. — XLVII, page 86, ligne 16. *Frutex est et cytisus, ab Aristomacho Atheniensi miris laudibus prædicatus pabulo ovium.* Le cytise, sur lequel les anciens nous ont laissé beaucoup de données, est une plante qu'il est pourtant difficile de déterminer avec certitude. Il s'agit d'une légumineuse frutescente, à feuilles étroites et trifoliées, originaire de la Grèce, où elle abondait jadis, et devenue en Italie l'objet d'une culture soignée, à cause de l'emploi qu'on en faisait comme fourrage. Théophraste[1] nous apprend que son bois est noirâtre, Pline[2] dit qu'il se rapproche de l'ébène, enfin Dioscoride[3] affirme que ses tiges sont couvertes d'un duvet blanchâtre.

De tout ce qu'on lit dans les ouvrages des anciens touchant le cytise, il nous semble qu'on peut hardiment conclure qu'un même nom s'applique à deux plantes parfaitement distinctes : l'une ligneuse, tirant toute son importance de son bois, l'autre herbacée ou sous-frutescente, dont les feuilles et les jeunes pousses servaient à la nourriture des bestiaux, et dont la coupe était régulière ainsi que la culture.

Quelles sont donc les légumineuses auxquelles on doit rapporter ces deux cytises? Sera-ce l'aubours (*Cytisus Laburnum*, L.) ; le cytise à feuilles sessiles (*Cytisus sessifolius*, L.) ; ou bien encore la luzerne arborescente (*Cytisus Marantæ*, Lob.)? Examinons rapidement ce que ces diverses opinions présentent de satisfaisant :

L'aubours réunit quelques préjugés favorables, et paraît offrir même la plupart des conditions voulues. Son bois est noirâtre, ce qui lui a valu le nom de faux-ébénier ; les chèvres y portent

[1] Theophr., *Hist. plant.*, I, 9 ; IV, 5, *de Causis*, 6.

[2] *Et huic nigricans color, magisque etiam cytiso, quæ proxime accedere ebenum videtur.* Plin., *Hist. nat.*, XVI, 76.

[3] Diosc., IV, 113.

Digitized by Google

une dent avide, et en dévorent avec un égal plaisir les feuilles, les légumes et les jeunes pousses; les vaches, les chevaux et les ânes les mangent volontiers : ainsi nulle raison de ne pas lui appliquer les vers du prince des poètes latins :

........Non me pascente, capellæ,
Florentem cytisum....... carpetis.

Ecl. I, 79.

Florentem cytisum sequitur lasciva capella.

Ecl. II, 64.

Remarquons ici que Virgile donne au cytise l'épithète plusieurs fois répétée de *florens*, et que rien n'est plus gracieux en effet que les belles fleurs qui, au printemps, chargent les aubours de leurs longues grappes dorées. On sait que cet arbrisseau abonde sur les versans méridionaux des Alpes, et même sur les montagnes sous-alpines, puisqu'on le trouve près de Genève, sur le mont Salève; M. le docteur Tenore nous a appris qu'il est aussi fort commun dans les haies du royaume de Naples, sur les collines, lieux où paissent de nombreux troupeaux de chèvres. Les objections à faire contre cette opinion n'ont pas toutes la même valeur. On a dit d'abord que les herbivores n'aimaient pas l'aubours; mais nous nous sommes positivement assurés du contraire. On a ajouté avec plus de raison que les abeilles ne butinaient pas les fleurs de cette légumineuse; ce qui n'aurait pas permis à Virgile, aussi célèbre par la grâce de ses tableaux que par leur vérité, d'écrire le trentième vers de la dixième églogue, où il affirme positivement qu'elles en sont très-friandes :

Nec cytiso saturantur apes nec fronde capellæ.

Cette objection, qui repose sur une observation juste, commence à faire douter que le cytise-fourrage soit bien notre aubours, et l'on se décidera pour la négative quand on saura que cette plante, dont les auteurs grecs ont parlé dans les mêmes termes que les auteurs romains, ne se trouve point en Grèce; il faut donc chercher une autre légumineuse qui y soit connue.

Le cytise à feuilles sessiles (*Cytisus sessifolius*, L.) se présente

Digitized by Google

d'abord ; mais cet arbrisseau est glabre, ses feuilles sont peu nombreuses et portées sur des branches qui, de bonne heure, deviennent fortement ligneuses ; son bois est blanchâtre et inusité, enfin il ne paraît pas que ce cytise soit recherché par les animaux herbivores. Voilà bien des objections contre cette dernière opinion, et l'on va voir qu'un bien plus grand nombre de probabilités se réunit en faveur du *Cytisus Marantæ*, connu vulgairement sous le nom de luzerne arborescente.

Honorius Belli Vicentini, médecin de Candie, est le premier de tous les commentateurs qui ait désigné la luzerne arborescente, comme étant le cytise des anciens ; après lui Martyn et Amoreux se sont emparés de cette idée ; mais comme ce dernier commentateur a désigné le *Cytisus Marantæ* sous le nom de *Medicago arborea*, quelques personnes ont pensé à tort que ces deux plantes étant différentes, l'opinion d'Amoreux était nouvelle ; nous adoptons à notre tour l'idée d'Honorius Belli Vicentini, avec cette différence cependant que nous voyons seulement dans la luzerne arborescente le cytise-fourrage des anciens, et non le cytise à bois noir de Théophraste et de Pline. La luzerne en arbre a des feuilles trifoliées, étroites, velues, avidement recherchées par les herbivores qui leur doivent un lait d'une saveur agréable ; les abeilles butinent volontiers ses fleurs : enfin elle n'est pas rare en Italie, et abonde en Grèce. Rien ne s'oppose donc à ce que ce soit là le *cytisus apibus et capellis gratus*, distinct du cytise aubours que nous adoptions pour le *Cytisus ligno nigricante* ; si l'on persistait à vouloir chercher dans une légumineuse seule tout ce que les anciens disent de leur cytise, on serait forcé d'en revenir au *cytisus Laburnum* qui, de toutes les plantes désignées, offre le plus de probabilités en sa faveur, mais qui pourtant, suivant nous, est loin de lever toutes les objections.

Si la distinction que nous faisons, et qui tend à reconnaître deux plantes dans tout ce que les anciens ont dit du cytise, était rejetée, il resterait bien peu d'espoir de décider jamais la question botanique qui nous occupe, puisque, d'une part, il est peu probable que le cytise-fourrage puisse se rapporter au cytise aubours, plante rare en Grèce, qui en outre est glabre, à feuilles

Digitized by Google

larges, etc., et que, d'une autre part, la luzerne arborescente, ou cytise de Maranta, ne peut, en aucune manière, être reconnue dans le cytise à bois noir. Ces diverses considérations nous décident à établir comme il suit la concordance synonymique du cytise :

I. *Cytisus apibus et capellus gratus :*

Κύτισος, THEOC., *Idyl.*, V, 128; DIOSC., IV, 113; Κύτισος, HESYCH., *Lexic.* — *Cytisus,* VIRG., *Ecl.* I, 79; II, 64; X, 30; *Georg.*, II, 481; III, 394; COLUM., *de Re rust.*, V, 12; VII, 6, etc.; PLIN., *Hist. nat.*, XIII, 49; *Medicago arborea,* L., *Sp.; Cytisus Marantæ,* LOB., *Icon.*, t 2, p. 46. — La luzerne arborescente.

II. *Cytisus ligno nigricante :*

Κύτισος, THEOPH., *Hist. pl.*, I, 9; IV, 5; EJUSD., *de Causis,* 6. — *Cytisus ligno colore nigro ad ebenum accedens*, PLIN., *Hist nat.*, XVI, 76; *Cytisus Laburnum*, L., *Spec.*, 1041. — L'aubours ou faux ébénier.

166. — XLVIII, page 90, ligne 5. *Nascuntur et in mari frutices arboresque, minores in nostro.* Ces mots arbres et arbrisseaux ne doivent pas être pris à la rigueur. Pline donne ici ce nom aux grands fucus ramifiés. La Méditerranée en fournit en général de moins grands que l'Océan, d'où il suit que l'observation de Pline est juste.

167. — Ligne 7. *Non habet lingua alia nomen, quod Græci vocant phycos.* C'est de phycos que le mot *fucus* a été formé. Les Grecs donnaient ce nom à divers thalassiophytes qu'il serait bien difficile de déterminer. On peut croire qu'on l'étendait à quelques zoophytes. Les anciens ne pouvaient avoir sur ces plantes des idées nettes, puisque ce n'est guère que depuis trente ans qu'on a commencé à distinguer et à figurer les espèces. La première espèce dont parle Pline, à feuilles larges et vertes, et qui pouvait recevoir le nom de zostéra (de ζωστήρ, ceinture), devait certainement être une laminaire (*Ulva*, L.); et si nous considérons que la laminaire saccharine (*Laminaria saccharina*, LAM.) est fréquemment jetée sur nos rivages par les flots, nous serons

Digitized by Google

tentés de la désigner de préférence; car elle est portée sur un long pédicule qui simule une tige fixée par de forts crampons aux corps voisins; enfin sa fronde est verte et imite assez exactement une ceinture. La deuxième espèce à feuilles capillacées, semblables à celles du fenouil, rentre dans le genre *fucus*, et nous paraît devoir se rattacher à cette espèce qualifiée de barbue, *Fucus barbatus*, L., ou au varec bruyère, *Fucus ericoïdes*, L.

Il n'est pas exact de dire que ces fucus naissent au printemps et meurent en automne. La vie de ces plantes est bien plus longue, et leur naissance n'a point d'époque déterminée. Peut-être Pline a-t-il été conduit à dire que les fucus meurent en automne, parce que les marées de l'équinoxe d'automne les détachent à cette époque des bas-fonds, et les rejettent sur les grèves.

Le fucus qu'on trouve parmi les rochers de la Crète et qui servait à teindre en pourpre pourrait être, suivant nous, le lichen connu des botanistes sous le nom de roccelle, *Roccella tinctoria*, avec lequel on prépare encore, de nos jours, l'orseille des teinturiers.

La troisième espèce ne paraît point appartenir aux fucus; il est douteux même que ce soit une plante cryptogame; c'est la zostéra des modernes (*Zostera marina*, L., *Spec.*), qui a l'aspect d'un gramen et la tige garnie de nœuds. La mer rejette cette plante sur nos rivages ; elle y est mélangée avec des fucus.

168. — Page 90, ligne 8. *Quoniam alga herbarum magis vocabulum intelligitur.* Ce nom s'appliquait, chez les anciens, aux plantes que les eaux de la mer et celles des rivières rejetaient sur les rivages; telles sont les conferves, les potamogetons, les céramies, les ulves, les fucus, etc. Il serait donc superflu de chercher une désignation spéciale. Il découle seulement de l'explication donnée par Pline que le nom d'*alga* n'était pas donné aux grandes espèces de fucacées.

On ne sait pas le nom de l'auteur qui, le premier, employa ce mot dont l'étymologie est incertaine. Les uns le font venir du celtique *al*, mer, d'où ἅλς, sel et mer, et *alcyon*, oiseau marin. Les autres le font venir du latin *alligare*, parce que ces plantes s'attachent aux corps qui les avoisinent. Les anciens nommaient algues toutes les plantes marines sans distinction d'or-

ganisation. Les auteurs du moyen âge donnèrent ce nom à des conferves, à des lichens, à des hépatiques. Les auteurs contemporains n'emploient plus, en botanique, ce mot comme nom de famille.

169. — XLIX, page 92, ligne 2. *Aliud genus fruticum bryon vocatur, folio lactucæ.* On ne peut méconnaître dans la plante marine dont Pline parle ici l'ulve nommée *Ulva Lactuca* des modernes, laquelle est commune dans les deux mers.

170. — Ligne 4. *In alto vero abies et quercus cubitali altitudine.* Pline et Théophraste ont nommé *abies marina* un fucus qui paraît être le *Fucus ericoïdes* des modernes ou une espèce voisine. Sa fronde a quelque ressemblance avec les feuilles des conifères; elle se compose d'écailles étroitement imbriquées. Suivant Gmelin, le *quercus marina* des auteurs de l'antiquité est le *Fucus vesiculosus,* L., qui abonde dans les mers d'Europe. Sa fronde est parsemée de vésicules arrondies, pleines d'air. Ne serait-ce pas là ce qui aurait pu faire croire que ce prétendu chêne donnait des sortes de glands?

171. — Ligne 8. *Vitis (marina) enim passim nascitur.* Théophraste (IV, 7) dit que la vigne marine croît seulement près de la mer, ce qui disposerait à croire qu'il s'agit d'une phanérogame. Si au contraire il faut chercher cette plante parmi les fucacées, nous indiquerons le *Fucus uvarius* (MURR., *Syst. vegetab.*, 788) dont la fronde produit des vésicules à peu près sphériques, qui donnent à la plante l'aspect d'une grappe de raisin; toutefois il vaut mieux regarder la question comme insoluble.

172.—*Sed ficus sine foliis, rubro cortice.* Il s'agit ici d'une madrépore difficile à déterminer. Pallas (*Elench. Zooph.*, pag. 356, nº 209) fait connaître un *Alcyonidium Ficus,* qui vit dans la Méditerranée et dans l'Océan. Il n'a point de feuilles et ressemble à une figue; mais son écorce n'est pas rouge.

173. — Ligne 9. *Palma (marina) fruticum generis.* On trouve dans l'océan Indien une gorgone qui a reçu le nom de *Gorgonia Palma*, L., *Syst. nat.*, éd. GM., I, 3801, à cause de sa ressemblance avec un petit palmier. Est-ce là le *Palma marina* de Pline? Cf. THÉOPH., *Hist. Pl.,* IV, 7.

Digitized by Google

174. — Page 92, ligne 10. *Extra Herculis columnas porri fronde nascitur frutex*. Madrépore inconnue des modernes.

175. — Ligne 11. *Et aliis lauri*. Il n'est pas possible de préciser l'espèce de madrépore dont Pline entend parler ici.

176. — *Et thymi*. On se flatterait vainement de trouver le zoophyte dont Pline parle ici.

177. — L, page 92, ligne 14. *At in Oriente mirum est, statim a Copto per solitudines nihil gigni, præter spinam, quæ sitiens vocatur*. M. Delile (*Fl. ægypt.*, p. 142, t. 52, f. 2) a cru reconnaître cet arbre dans l'*Acacia Seyal*, arbre épineux dont la feuille, très-finement découpée, ressemble à celle des autres acacias épineux d'Égypte. On ne le trouve que dans les déserts de l'Afrique, où les voyageurs l'ont souvent remarqué.

178. — Ligne 16. *In mari vero Rubro silvas vivere, laurum maxime*. On se flatterait vainement de trouver le nom du zoophyte dont Pline parle ici.

179. — Ligne 17. *Et olivam ferentem baccas*. Sorte de zoophyte inconnue des modernes.

180. — *Et quum pluat, fungos, qui sole tacti mutantur in pumicem*. C'est là peut-être le *Madrepora Fungites*, L., *Syst. nat.*, I, 3757, éd. Gmel. *Fung. lapideus*, J. BAUH., *Hist.* III, 801, f. 1, 2, qui abonde encore de nos jours dans la mer Rouge et dans l'océan Indien. Il est bien entendu qu'il faut écarter la circonstance merveilleuse de la reproduction de ces madrépores, qui arrive, suivant notre auteur, pendant les pluies.

181. — LI, page 94, ligne 5. *Juncos quoque lapideos*. Les mers de l'Inde produisent une gorgone qui a reçu le nom de *Gorgonia scirpea*, PALL., *El. Zooph.*, p. 182, nº 113. Seraient-ce là ces joncs de pierre dont parle Pline ?

182. — Ligne 6. *Et in alto quasdam arbusculas colore bubuli cornus ramosas*. Sans doute une gorgone; mais laquelle? Cette description vague peut se rapporter à plusieurs espèces.

183. — Ligne 9. *Eodem tractu insularum silvas operit æstus, quamquam altiores platanis populisque altissimis... Baccæ, ut oleis, etc.* Il serait possible, à la rigueur, de trouver une plante

Digitized by Google

arborescente qui ressemblât aux arbres dont parle notre auteur; mais comme cette désignation serait hasardée, il vaut mieux épargner ici une hypothèse qui serait trop facile à combattre ou à remplacer.

184. — Ligne 16. *Arbores indicæ foliis persistentibus, fructibus lupini.* Voyez la note précédente. Est-ce d'une légumineuse que Pline veut parler?

185. — LII, page 94, ligne 20. *Juba tradit, circa Troglodytarum insulas fruticem in alto vocari, Isidis crinem, corallio similem, sine foliis.* C'est évidemment là le corail noir, *Gorgonia Antipathes* de Linné (*Syst. nat.*, éd. Gm., I, 3804). Il n'est pas rare dans l'océan Indien et dans la Méditerranée; il a joué autrefois un rôle en médecine.

186. — Page 96, ligne 2. *Item, alium qui vocatur charitoblepharon.* Pline parle ailleurs du corail; on serait tenté de croire que ce *charitoblepharon* est le corail rouge. Pline termine ce livre par une fable: *Sentire eum se capi, durarique cornus modo, et hebetare aciem ferri.*

Digitized by Google

C. PLINII SECUNDI

HISTORIARUM MUNDI

LIBER XIV.

FRUCTIFERÆ ARBORES.

Vitium natura : quibus modis ferant.

I. EXTERNÆ arbores, indocilesque nasci alibi, quam ubi cœpere, et quæ in alienas non commeant terras, hactenus fere sunt. Licetque jam de communibus loqui, quarum omnium peculiaris parens videri potest Italia. Noscentes tantum meminerint, naturas earum a nobis interim dici, non culturas : quamquam et colendi maxime in natura portio est. Illud satis mirari non queo, interiisse quarumdam memoriam, atque etiam nominum, quæ auctores prodidere, notitiam. Quis enim non communicato orbe terrarum, majestate romani imperii, profecisse vitam putet commercio rerum ac societate festæ pacis, omniaque etiam quæ occulta ante fuerant, in promiscuo usu facta ? At hercules non reperiuntur,

Digitized by Google

HISTOIRE NATURELLE DE PLINE.

LIVRE XIV.

DES ARBRES A FRUIT.

Nature de la vigne : leur mode de fructification.

I. Nous avons à peu près épuisé l'histoire des arbres exotiques, qui, répugnant à croître ailleurs que sur le sol de la patrie, ne veulent point émigrer sur une terre étrangère. Parlons maintenant des plantes vulgaires dont l'Italie semble être la mère commune. Que ceux qui connaissent ces arbres daignent songer que je ne m'occupe ici que de leurs caractères, et non de leur culture, quoique, au reste, la culture influe beaucoup sur leur nature. Ce dont je ne peux assez m'étonner, c'est que quelques-unes de ces plantes aient disparu, qu'on en ait même perdu les noms, consignés pourtant dans certains auteurs. Qui ne voit en effet que le majestueux empire de Rome, ayant réuni l'univers, a fait avancer la civilisation par l'universalité des échanges, et les communications qu'engendre une paix heureuse ? Qui ne sent que tout ce qui était caché jadis a dû être dès-lors

12.

Digitized by Google

qui norint multa ab antiquis prodita : tanto priscorum cura fertilior, aut industria felicior fuit, ante millia annorum inter principia literarum Hesiodo præcepta agricolis pandere orso, subsecutisque non paucis hanc curam ejus, unde nobis crevit labor: quippe quum requirenda sint non solum postea inventa, verum etiam ea, quæ invenerant prisci, desidia rerum internecione memoriæ inducta. Cujus somni causas quis alias, quam publicas mundi, invenerit? Nimirum alii subiere ritus, circaque alia mentes hominum detinentur, et avaritiæ tantum artes coluntur. Antea inclusis gentium imperiis intra ipsas, ideoque et ingeniis, quadam sterilitate fortunæ, necesse erat animi bona exercere : regesque innumeri honore artium colebantur, et in ostentatione has præferebant opum, immortalitatem sibi per illas prorogari arbitrantes. Quare abundabant et præmia, et operæ vitæ. Posteris laxitas mundi et rerum amplitudo damno fuit: postquam senator censu legi cœptus, judex fieri censu, magistratum ducemque nihil magis exornare, quam census: postquam cœpere orbitas in auctoritate summa et potentia esse, captatio in quæstu fertilissimo, ac sola gaudia in possidendo: pessum iere vitæ pretia; omnesque a maximo bono liberales dictæ artes, in contrarium cecidere, ac servitute sola profici cœptum. Hanc alius alio modo, et in aliis adorare: eodem ta-

Digitized by Google

à l'usage de tous? Cependant il est beaucoup de notions antiques que nul aujourd'hui ne possède, tant nos prédécesseurs ont été, ou plus heureux dans leurs travaux, ou plus féconds dans leurs recherches! Il y a mille ans qu'à l'origine même de la littérature, Hésiode donna le premier des préceptes aux agriculteurs. Que d'hommes ont continué ses travaux! et, pour nous, quel surcroît de difficultés! car non-seulement nous devons nous rendre compte de ce qui a été découvert depuis, mais de ce qui avait été inventé à cette époque, inventions dont l'insouciance a laissé mourir le souvenir. Quelles sont les causes de cette léthargie? celles qui président aux destinées mêmes de l'univers? Les usages ont changé; d'autres objets captivent les hommes; on ne cultive que les arts de l'avarice. Jadis les peuples, et par suite les intelligences, voyant d'étroites limites circonscrire les états, la modicité de leurs destinées les forçait de mettre en œuvre les facultés intellectuelles. Une foule de rois recevaient les hommages des arts, qu'ils faisaient figurer parmi les richesses qu'étalait leur magnificence, et dont ils croyaient recevoir l'immortalité: aussi les nobles récompenses, les beaux ouvrages se multipliaient. Un monde trop vaste, de trop grandes destinées ont fait la ruine des âges suivans. Depuis que l'on nomme un sénateur d'après sa fortune, un juge d'après sa fortune; que le plus haut mérite d'un magistrat, d'un général est sa fortune; depuis que l'absence d'héritiers donne tant d'autorité et de considération, et que la captation est une mine de richesses; depuis que l'on ne connaît de bonheur que l'opulence, les récompenses sont sans honneur,

Digitized by Google

men, habendique ad spes, omnium tendente voto. Passim vero etiam egregii aliena vitia, quam bona sua, colere malle. Ergo hercules voluptas vivere cœpit, vita ipsa desiit. Sed nos obliterata quoque scrutabimur : nec deterrebit quarumdam rerum humilitas, sicut nec in animalibus fecit. Quamquam videmus Virgilium præcellentissimum vatem, ea de causa hortorum dotes fugisse : et e tantis, quæ retulit, flores modo rerum decerpsisse, beatum felicemque gratiæ, xv omnino generibus uvarum nominatis, tribus oleæ, totidem pirorum, malo vero tantum Assyrio, ceteris omnibus neglectis.

II. Unde autem potius incipiemus, quam a vitibus? quarum principatus in tantum peculiaris Italiæ est, ut vel hoc uno omnia gentium vicisse, quam odorifera, possit videri bona : quamquam ubicumque pubescentium odori nulla suavitas præfertur.

1. Vites jure apud priscos magnitudine quoque inter arbores numerabantur. Jovis simulacrum in urbe Populonio ex una conspicimus, tot ævis incorruptum : item Massiliæ pateram. Metaponti templum Junonis vitigineis columnis stetit. Etiam nunc scalis tectum Ephesiæ Dianæ scanditur una vite Cypria, ut ferunt, quoniam ibi ad

Digitized by Google

tous les arts libéraux, à la suite de la vertu, sont tombés dans le mépris ; la servilité seule a mérité l'avancement. L'un prend une route, l'autre une autre ; les formes mêmes de l'idole varient ; mais le but, mais l'idole, c'est toujours la richesse. Combien d'hommes distingués ont mieux aimé flatter les vices d'autrui que cultiver leurs vertus ! De ce temps date l'existence de la volupté ; mais l'homme n'exista plus. Pour nous, nous recherchons des faits oubliés, et la trivialité fréquente des détails ne nous rebutera pas plus que dans l'histoire des animaux. Virgile pourtant, ce poète divin, n'évita de chanter les jardins que par crainte de ce même inconvénient. De tant d'objets qu'il parcourut, il n'a cueilli que la fleur ; chantre délicieux et plein de grâce, il n'a nommé en tout que quinze espèces de raisins, trois d'olives, trois de poires, et la seule pomme d'Assyrie ; il a omis tous les autres.

II. Par où commencerons-nous mieux que par la vigne, puisque par elle l'Italie l'emporte sur les trésors de toutes les autres nations, à l'exception de celles qui produisent les aromates ? encore n'est-il aucun parfum que l'on doive préférer à celui de la vigne en fleur.

1. C'est à juste titre que les anciens, considérant la grandeur qu'acquiert la vigne, la mirent au rang des arbres. On voit encore à Populonium un Jupiter fait d'un seul cep de vigne, et les siècles ne l'ont point endommagé. Marseille a une coupe de la même matière. Le temple de Jupiter, à Métaponte, était soutenu par vingt colonnes en bois de vigne ; aujourd'hui même en-

Digitized by Google

præcipuam amplitudinem exeunt. Nec est ligno ulli æternior natura. Verum ista ex silvestribus facta crediderim.

De uvarum natura, et cura vitium.

III. Hæ vites tonsura annua coercentur, et vis earum omnis evocatur in palmites, aut deprimitur in propagines, succique tantum gratia exire sinitur pluribus modis ad cæli mores, solique ingenia. In Campano agro populis nubunt: maritasque complexæ, atque per ramos earum procacibus brachiis geniculato cursu scandentes, cacumina æquant, in tantum sublimes, ut vindemitor auctoratus rogum ac tumulum excipiat. Nullo fine crescunt, dividique, aut potius avelli nequeunt. Villas et domos ambiri singularum palmitibus ac sequacibus loris memoria dignum inter prima Valerianus quoque Cornelius existimavit. Una vitis Romæ in Liviæ porticibus subdiales inambulationes umbrosis pergulis opacat, eadem duodenis musti amphoris fecunda. Ulmos quidem ubique exsuperant. Miratumque altitudinem earum Ariciæ ferunt legatum regis Pyrrhi Cineam, facete lusisse in austeriorem gustum vini, « merito matrem ejus pen-

Digitized by Google

core on monte au temple de Diane, à Éphèse, par un escalier dont tous les gradins ont été fournis par un seul cep de vigne de Cypre; en effet, les vignes de ce pays acquièrent une grandeur extraordinaire; nul bois, d'ailleurs, ne se conserve plus long-temps. Quant aux ouvrages dont j'ai parlé, je crois qu'ils ont été faits de vigne sauvage.

Nature des raisins; culture de la vigne.

III. On taille la vigne tous les ans, et par là on dirige toutes les forces vers la pousse des sarmens, ou on la ramène dans les provins; et, dans le seul but d'en obtenir un suc délicieux, on lui permet de s'échapper de manières différentes, suivant le climat et la nature du terrain. En Campanie, on marie la vigne au peuplier; le cep embrasse son époux, serpente amoureusement parmi les rameaux qu'enlacent ses tiges noueuses, et arrive ainsi au sommet. Sa hauteur est telle, que le vendangeur fait marché pour être, en cas de chute, brûlé et enterré aux dépens du propriétaire. Ainsi la vigne s'élèverait indéfiniment : on ne peut les séparer, ou plutôt les arracher l'un à l'autre. Cornelius Valérianus a cru curieux, pour la postérité, de savoir que des fermes et des maisons ont été entourées d'un seul cep, et, pour mieux dire, d'un seul cordon de vigne. Rome voit, dans les portiques de Livie, des treilles sous lesquelles on se promène à l'ombre formée par un cep de vigne : ce cep donne par an jusqu'à douze amphores de vin. Du reste, la vigne surpasse partout les ormes en hauteur.

Digitized by Google

dere in tam alta cruce. » Rumpotinus vocatur, et alio nomine populus arbor Italiæ Padum transgressis, cujus tabulata in orbem patula replent, puroque perductæ dracone in palmam ejus, inde in subrectos ramorum digitos flagella dispergunt. Eædem modici hominis altitudine adminiculatæ sudibus horrent, vineamque faciunt: et aliæ improbo reptatu, pampinorumque superfluitate, peritia domini, amplo discursu atria media complentes. Tot differentias vel sola tantum Italia recipit. Stat provinciarum aliquarum per se vitis sine ullo pedamento, artus suos in se colligens, et brevitate crassitudinem pascens. Vetant hoc aliubi venti: ut in Africa et in Narbonensis provinciæ partibus. Excrescere ultra suos pollices prohibitæ, semperque pastinatis similes, herbarum modò vagantur per arva, ac succum terræ passim uvis bibunt, quæ ob id magnitudinem infantium puerorum in interiore Africæ parte exsuperant. Uva non alibi gratior callo, ut inde possit invenisse nomen duracina.

Digitized by Google

On dit que, frappé de l'élévation des ceps d'Aricie, Cinéas, l'ambassadeur de Pyrrhus, dit plaisamment, en faisant allusion au goût un peu âpre du vin, que « la mère d'un tel liquide avait bien mérité un gibet si élevé. » Dans la Transpadane on voit un peuplier qui porte le nom de Rumpotin, et près duquel se trouvent communément de grosses souches de vignes. L'arbre, très-épais, forme, avec ses branches, des espèces de planchers circulaires, le long desquels la vigne s'élève, en serpentant, du tronc dans l'espèce de main ou de ramification que le bois lui présente, pour venir ensuite embrasser de ses sarmens chacun des doigts des rameaux légèrement relevés. Il est aussi des vignes qui ne dépassent pas la hauteur d'un homme de moyenne taille, et qui, appuyées sur des échalas, forment des treilles; d'autres s'obstinent à ramper; conduites par l'art du maître, elles répandent leur feuillage touffu assez au loin pour ombrager des cours entières. Toutes ces variétés se trouvent dans l'Italie seule. Dans quelques contrées, la vigne, peu riche en branches, et grosse parce qu'elle est courte, se soutient sans appui. Les vents s'y opposent dans quelques localités : en Afrique, par exemple, et dans quelques cantons de la Narbonaise. La vigne que l'on empêche de croître au delà des premiers bourgeons, et qui est constamment semblable à celle que l'on travaille avec le hoyau, se traîne par terre comme de l'herbe, et suce immédiatement, par les pores de la grappe, le suc terrestre; aussi quelques-unes de ces grappes, surtout dans l'intérieur de l'Afrique, sont-elles plus grandes que de jeunes enfans. On

Digitized by Google

Namque genera magnitudine, colore, saporibus, acinis innumera, etiamnum multiplicantur vino. Hic purpureo lucent colore, illic fulgent roseo, nitentque viridi. Candicans enim nigerque, vulgares. Tument vero mammarum modo bumasti. Prælongis dactyli porriguntur acinis. Est illa naturæ lascivia, ut prægrandibus adhæreant parvi, mites, et suavitate certantes: leptoragas has vocant. Durant aliæ per hiemes, pensili concameratæ nodo. Aliæ in sua tantum continentur anima ollis fictilibus, et insuper doliis inclusæ, stipatæ vinaceis circumsudantibus. Aliis gratiam, qui et vinis, fumus adfert fabrilis; iisque gloriam præcipuam in fornacibus Africæ Tiberii Cæsaris auctoritas fecit. Ante eum Rhæticis prior mensa erat, et uvis Veronensium agro. Quin et a patientia nomen acinis datur passis. Conduntur et musto uvæ, ipsæque vino suo inebriantur. Aliæ decoctæ in musto dulcescunt : aliæ vero sobolem novam in matre ipsa exspectant translucidæ vitro : additque acinis eamdem, quam in doliis amphorisve, duratricem illam firmitatem austeritas picis infusa pediculo. Jam inventa per se in vino picem resipiens, Viennensem agrum nobilitans, Arverno, Sequanoque et Helvico generibus non pridem illustrata. Atque hæc Virgilii vatis ætate incognita, a

Digitized by Google

ne trouve nulle part de raisin plus agréable, quoique leur peau, ferme et dure, leur ait fait donner le nom de duracin.

Il y a une infinité d'espèces de vignes que l'on distingue par la grandeur, la couleur, le goût, le grain : les qualités de vin multiplient encore ces différences. Ici, le raisin a la couleur éclatante de la pourpre; là, brille la rose, ailleurs c'est un beau vert. Les blancs et les noirs sont plus communs. Les bumastes sont ronds, et gros comme des mamelles. Les dactyles ont des grains oblongs. La nature semble se jouer, en rapprochant ailleurs des grains énormes de grains petits, dont la saveur, douce et agréable, le dispute à ceux-ci : on les nomme leptorages. Il en est qui peuvent passer l'hiver suspendus en forme de voûte; d'autres sont conservés, au milieu de leur seule atmosphère, dans des vases de grès, enfermés eux-mêmes dans des barils, où l'on entasse du marc de raisin, qui répand ses exhalaisons à l'entour. On en sèche à la fumée des forges, et ils acquièrent le goût agréable des vins enfumés. Tibère mit en vogue ceux des fourneaux de l'Afrique. Avant lui on servait au premier service les raisins de la Rhétie et les grappes véronnaises. La grappe dite passa (cuite) doit son nom à la forte chaleur qu'elle a subie. On confit aussi des raisins dans le vin doux, et on les laisse s'abreuver de leur propre principe vineux; d'autres sont cuits dans le vin doux, et s'y adoucissent; d'autres restent attachés à la vigne jusqu'à la naissance de grappes nouvelles, et acquièrent la transparence du verre. Si le pédicule a été goudronné, ils se conservent

Digitized by Google

cujus obitu XC aguntur anni. Quid quod insertæ castris summam rerum imperiumque continent? Centurionum in manu vitis, et opimo præmio, tardos ordines ad lentas perducit aquilas, atque etiam in delictis pœnam ipsam honorat. Nec non vineæ oppugnationum dedere rationem. Nam in medicaminibus adeo magnum obtinent locum, ut per sese vino ipso remedia sint.

Earum genera XCI.

IV. 2. Genera vitium numero comprehendi posse unus existimavit Democritus, cuncta sibi Græciæ cognita professus. Ceteri innumera atque infinita esse prodiderunt, quod verius apparebit ex vinis. Nec omnia dicentur, sed maxime insignia: quippe quæ totidem pæne sunt, quot agri. Quamobrem celeberrimas vitium, aut quibus est aliqua proprietate miraculum, ostendisse satis erit.

Principatus datur Amineis propter firmitatem, senio-

Digitized by Google

aussi long-temps et aussi fermes que s'ils étaient contenus dans des barils ou des amphores. On a découvert dans la Viennaise une espèce célèbre, dont le vin a le goût de poix. L'Auvergne, la Séquanoise, les Helves en ont de pareils depuis quelque temps. Ces vins étaient inconnus du temps de Virgile, mort il y a quatre-vingt-dix ans. Ajouterai-je que la vigne, introduite dans les camps, est un symbole d'autorité et d'empire? Placée entre les mains du centurion, la baguette de vigne excite, par l'espérance d'un prix magnifique, les soldats paresseux à mériter l'honneur d'approcher des aigles; et, s'il faut punir, elle diminue le déshonneur du supplice. Les treilles de vignes ont donné l'idée des mantelets pour les sièges. Dans la médecine elle tient un rang distingué, et fournit seule des secours par le vin qu'elle produit.

Variétés de cette plante, au nombre de quatre-vingt-onze.

IV. 2. Démocrite, qui se vantait de connaître toutes les espèces de vignes grecques, est le seul qui ait pensé qu'on pouvait en fixer le nombre. Les autres auteurs regardent, au contraire, le nombre de ces espèces comme incalculable; opinion qu'appuie la grande diversité des vins : aussi ne les nommerons-nous pas toutes, mais seulement les plus remarquables, car il en est pour ainsi dire autant que de vignobles. Bornons-nous aux plus célèbres, ou à celles qui ont quelques propriétés remarquables.

Les plus estimées sont celles d'Aminée, parce que

Digitized by Google

que proficientem vini ejus utique vitam. Quinque earum genera: ex iis germana minor acino, melius deflorescit, imbres tempestatesque tolerat: non item major, sed in arbore, quam in jugo, minus obnoxia. Gemellarum, quibus hoc nomen uvæ semper geminæ dedere, asperrimus sapor, sed vires præcipuæ. Ex iis minor austro læditur, ceteris ventis alitur, ut in Vesuvio monte, Surrentinisque collibus. In reliquis Italiæ partibus non nisi arbori accommodata. Quintum genus lanatæ, ne Seras miremur, aut Indos, adeo lanugo eam vestit: prima ex Amineis maturescit, ocyssimeque putrescit.

Proxima dignitas Nomentanis rubente materia: quapropter quidam rubellas appellavere vineas. Hæ minus fertiles, vinaceis et fæce nimia, contra pruinas fortissimæ, siccitate magis quam imbre, æstu, quam algore vexantur. Quamobrem in frigidis humidisque principatum obtinent. Fertilior quæ minor acino, et folio scissa minus.

Apianis apes dedere cognomen, præcipue earum avidæ. Ex eis duo genera, lanugine et ipsa pubescunt. Distant, quod altera celerius maturescit, quamquam et

leur vin devient plus fort et gagne en vieillissant. On en distingue cinq variétés. Deux d'entre elles s'appellent sœurs : l'une, plus petite, a des raisins moins gros, termine sa floraison avec moins de dangers, et ne redoute ni la pluie ni l'orage ; l'autre, plus grande, les redoute, mais moins si elle est mariée à un arbre qu'en treille. Viennent ensuite les jumelles, ainsi nommées de ce que les grappes y croissent toujours deux à deux. Leur goût est âpre, mais elles ont beaucoup de force. La plus petite des deux espèces supporte mal le vent du midi, mais les autres lui sont favorables, comme on peut s'en convaincre sur le Vésuve et les collines de Sorrente. Dans le reste de l'Italie, elle ne se trouve qu'accolée à des arbres. La cinquième espèce est la laineuse, qui rend moins merveilleux pour nous ces arbres à laine que possèdent les Indiens et les Sères. C'est, de toutes les espèces amminéennes, la plus prompte à mûrir, la plus prompte à pourrir.

Le second rang appartient aux Nomentanes, dites aussi vignes rouges, à cause de la couleur de leur bois. Moins fertiles, parce qu'elles donnent beaucoup de marc et de lie, elles résistent mieux aux frimas. La sécheresse leur fait plus de mal que la pluie, la chaleur plus que le froid ; en conséquence, c'est dans les terrains humides et froids qu'elles réussissent le mieux. Les plus fertiles sont celles dont le raisin est moins gros, et la feuille moins découpée.

Les apianes, ainsi appelées du nom latin des abeilles qui en sont très-gourmandes, se divisent en deux espèces, l'une et l'autre lanugineuses. Toutes deux hâtives,

altera properante. Situs frigidos non respuunt: et tamen nulla celerius imbre putrescunt. Vina primo dulcia austeritatem annis accipiunt. Etruria nulla magis vite gaudet.

Et hactenus potissima nobilitas peculiaribus atque vernaculis Italiæ. Ceteræ advenere Chio, Thasove. Græcula non inferior amineis bonitate, prætenera acino: et uva tam parva, ut nisi pinguissimo solo colere non prosit. Eugeniam Taurominitani colles cum generositatis cognomine, misere Albano tantum agro: quoniam translata statim mutatur. Namque est aliquibus tantus locorum amor, ut omnem in his gloriam suam relinquant, nec usquam transeant totæ. Quod et in Rhætica Allobrogicaque, quam supra picatam appellavimus, evenit, domi nobilibus, nec agnoscendis alibi. Fecundæ tamen, bonitatis vice copiam præstant: eugenia ferventibus locis, Rhætica temperatis, Allobrogica frigidis, gelu maturescens, et colore nigra. Ex his, quas adhuc diximus, sed etiam e nigris vina vetustate in album colorem transeunt. Reliquæ ignobiles. Aliquando tamen cæli aut soli opera non fallunt vetustatem, sicuti Fecenia, et cum ea florens Biturica, acino rarior, numquam floris obnoxii, quoniam antecedunt, ventisque et imbribus resistunt: meliores tamen algentibus locis, quam calidis; humidis, quam si-

Digitized by Google

elles diffèrent pourtant, en ce que l'une l'est encore plus que l'autre. Elles ne craignent point les terrains froids : cependant il n'est point d'espèce que la pluie gâte plus vite. Les vins qu'elles donnent sont doux d'abord, puis prennent de l'âpreté avec le temps. Ce sont les espèces les plus communes en Étrurie.

Telles sont les principales espèces de vignes propres à l'Italie, et originaires de cette contrée; les autres viennent de Chio et de Thasos. La vigne grecque, de petite espèce, ne le cède point en bonté aux amminéennes; ses raisins sont extrêmement tendres; mais la grappe est si petite, qu'on ne peut cultiver ce plant avec avantage que dans une terre très-grasse. L'eugénie, dont le nom indique l'excellence, vient des collines de Taurominium. Elle n'a réussi que dans le terrain d'Albe. Transplantée en d'autres lieux, elle se détériore. En effet, certaines espèces affectionnent tellement le lieu où elles sont nées, qu'elles y laissent tout ce qui fait leur mérite, et n'émigrent jamais avec toutes leurs qualités. C'est ce qui arrive aux plants de la Rhétie et des Allobroges, que ci-dessus nous avons dit sentir la poix. Célèbres dans leur patrie, ils ne sont pas reconnaissables ailleurs. Cependant leur fécondité compense ce qu'ils perdent en qualité. L'eugénie aime les terrains très-chauds, la vigne rhétique un terrain tempéré, l'allobrogique un terrain froid : la gelée hâte la maturité de son fruit, qui est noir. Dans les espèces dont nous avons parlé jusqu'ici, et dans celles à raisins noirs, le vin, en vieillissant, passe à la couleur blanche. Les autres espèces de vignes sont peu estimées; quelquefois cependant la tempé-

Digitized by Google

tientibus. Visula materia magis quam denso uvarum partu, impatiens variantis cæli, sed contra tenorem unum algoris æstusve constans. Quæ minor est ex eo genere, melior. In eligendo solo morosa, pingui putrescit, gracili omnino non provenit. Mediam temperiem delicate quærit, ob hoc Sabinis collibus familiaris. Uva ejus indecora visu, sapore jucunda: nisi matura protinus rapitur, etiam non putrescens cadit. Contra grandines eam tuetur foliorum amplitudo atque duritia.

Insignes jam colore inter purpureas nigrasque medio helvolæ, sæpius varianti, et ob id varianæ a quibusdam appellatæ. Præfertur in his nigrior: utraque alternis annis fertilis, sed melior vino, quum parcior. Et preciæ duo genera magnitudine acini discernuntur, quibus materies plurima, uvaque ollis utilissima, folium apio simile. Basilicam Dyrrachini celebrant, Hispaniæ cocolobin vocant. Rarior uva, æstus austrosque tolerat: capiti inimica, copia larga. Hispa-

Digitized by Google

rature et le sol sont tels, que leurs vins se soutiennent long-temps; telle est la fécénienne, telle est la biturique, qui fleurit à la même époque, et dont les grains sont moins pressés. Leur fleur, très-hâtive, est moins sujette à couler, et brave les vents comme la pluie : cependant elles valent mieux dans les localités froides que dans les terrains chauds, et en lieu humide qu'en lieu sec. La visule abonde plus en bois qu'en raisin. Les variations de la température lui nuisent beaucoup; mais elle souffre également bien le froid et le chaud s'ils sont constans. La visule de petite espèce est la meilleure; mais elle est difficile sur le choix du terroir : dans une terre forte, elle pourrit; dans une terre maigre, elle refuse de croître. Il faut donc à son tempérament délicat un sol qui tienne de l'un et de l'autre; aussi est-elle commune sur les collines des Sabins. La grappe qu'elle porte n'est pas belle, mais elle a un goût agréable. Il faut cueillir le raisin dès qu'il est mûr, sinon il tombe, même avant de pourrir. La grandeur et la dureté de ses feuilles l'abritent contre la grêle.

Les helvoles se distinguent par leur couleur, qui tient le milieu entre le pourpre et le noir. Comme cette couleur change souvent, l'helvole s'appelle aussi variane. Il y en a deux espèces; la plus noire est la meilleure. Toutes deux rapportent abondamment de deux ans en deux ans; mais la récolte la moins riche est ordinairement la meilleure. Il y a aussi deux espèces de préciennes. On les reconnaît à la grosseur du raisin. Elles ont beaucoup de bois. Les grains se gardent parfaitement dans des pots de terre. Leur feuille ressemble à

Digitized by Google

niæ duo genera ejus faciunt: unum oblongo acino, alterum rotundo: novissimas vindemiant. Quo dulcior cocolobis, hoc melior. Sed et austera transit in dulcem vetustate: et quæ dulcis fuit, in austeritatem: tunc Albanum vinum æmulantur. Tradunt vesicæ vitiis utilissimum ex his potum. Albuelis summis arboribus fertilior est, visula imis. Quamobrem circa easdem satæ diversitate naturæ locupletant. Inerticulam e nigris appellavere, justius sobriam dicturi, inveterato præcipue commendabilem vino, sed viribus innoxiam: siquidem temulentiam sola non facit.

Fertilitas commendat ceteras, principemque helvenacam. Duo ejus genera: major, quam quidam longam: minor, quam emarcum appellant, non tam fecundam, sed gratiorem haustu. Discernitur folio circinato: verum utraque gracilis. Furcas subdere his necessarium: alioqui ubertatem suam non tolerant: maritimo adflatu gaudent, roscida odere. Nulla vitium minus Italiam amat, rara, parva, putrescens in ea: vino quoque, quod genuit, æstatem non exsuperans: nec alia macro solo familiarior. Græcinus, qui alioqui Cornelium Celsum trans-

Digitized by Google

celle de l'ache. On vante, à Dyrrachium, la basilique, qu'on nomme cocolobis en Espagne. Les grappes en sont peu nombreuses, mais résistent à la chaleur et au vent du midi. Leur vin, qu'elles rendent en très-grande quantité, porte à la tête. L'Espagne en distingue deux espèces, l'une à grains oblongs, l'autre à grains ronds. La dernière est destinée au pressoir. Plus la cocolobis est douce, mieux elle vaut. L'âge donne à son suc de la douceur, si primitivement il était rude; de l'âpreté, s'il était doux. Leur vin rivalise alors avec celui d'Albe. On prétend qu'il est bon pour les maux de la vessie. L'albuélis produit davantage au sommet, et la visule au pied des arbres : en conséquence on les accole au même arbre, qu'elles enrichissent d'une manière différente. Parmi les plants de raisin noir, l'inerticule, qu'on nommerait plus justement sobre, donne un vin excellent dès qu'il est vieux, puisque, malgré sa force, il ne fait point de mal, et que, seul parmi les vins, il n'enivre pas.

D'autres plants ont pour eux la fécondité. De ce nombre est surtout l'helvénaque. On en distingue deux espèces; la grande, appelée aussi longue; la petite, ou émarque, dont le produit, moins abondant, est plus agréable au goût. On distingue celle-ci à sa feuille ronde. Toutes deux ont les sarmens grêles. On les étaie avec des fourches, faute de quoi elles plient sous leurs fruits. Elles aiment l'air frais de la mer et craignent la rosée. Nulle vigne ne s'accommode moins du sol de l'Italie: elle y est moins fournie et plus petite. Le pied y pourrit. Le vin ne passe pas l'été. Nulle ne se plaît davantage dans un terrain maigre. Grécinus, qui a ici transcrit

Digitized by Google

cripsit, arbitratur non naturam ejus repugnare Italiæ, sed culturam, avide palmites evocantium. Ob id fertilitatem suam absumi, si non præpinguis soli ubertas lassescentem sustineat. Carbunculari negatur: magna dote, si verum est, aliqua in vite cælo non esse jus.

Æstum fert spionia, quam quidam spineam vocant, autumnisque et imbribus pinguescit. Quinimmo nebulis una alitur, ob id Ravennati agro peculiaris. Veniculam inter optime deflorescentes, et ollis aptissimam, Campani malunt scirculam vocare, alii staculam: Tarracina numisianam, nullas vires proprias habentem, sed totam perinde ac solum valeat. Surrentinis tamen efficacissima testis, Vesuvio tenus. Ibi enim Murgentina e Sicilia potissima, quam Pompeianam aliqui vocant, Latio demum feracem: sicut horconia in Campania, tantum vilitatis cibariæ, sed ubertate præcipua. Tolerat et annos merica, contra omne sidus firmissima, nigro acino, vinis in vetustate rubescentibus.

3. Et hactenus publica sunt genera: cetera regionum locorumque, aut ex his inter se insitu mixta. Siquidem

Digitized by Google

Cornelius Celsus, dit que ce n'est pas la nature de cette vigne qui l'empêche de réussir en Italie, mais le mode de culture, qui lui fait jeter trop de bois, et qui épuiserait complètement sa force productive, sans l'abondance des engrais fournis par un sol qui soutient sa tige affaiblie. On assure qu'elle ne craint point la bruine, avantage précieux, s'il est vrai qu'il existe une espèce qui brave ainsi la température.

La spionienne, ou, selon quelques-uns, spinéenne, supporte très-bien la chaleur; cependant elle se développe encore par l'humidité de l'automne et par les pluies; elle est même la seule que les brouillards nourrissent: aussi abonde-t-elle dans le territoire de Ravenne. La vénicule est un des plants qui terminent le plus heureusement sa floraison. Son raisin se garde à merveille dans des pots de terre. Dans la Campanie on la nomme scircule ou stacule. La numisienne, de Terracine, n'a point de qualité qui lui appartienne en propre, mais elle a toutes celles du terroir qu'elle occupe. Son vin devient excellent dans des cruches de Sorrente; mais, passé le Vésuve, cet effet n'a plus lieu. Le plant murgentin, nommé par quelques personnes pompéien, est le meilleur qui ait été apporté de Sicile. Il réussit dans le Latium, ainsi que l'horconien en Campanie; mais ce dernier, très-abondant, n'est bon qu'à manger. Le plant méricien subsiste pendant des années, et résiste avec fermeté à toutes les injures de l'air. Son raisin est noir, et ses vins rougissent en vieillissant.

3. Jusqu'ici nous avons traité des espèces communes à tout pays; les autres sont propres à certaines localités,

Digitized by Google

Tuscis peculiaris est tudernis, atque etiam ejus nominis Florentia. Est opima Aretio talpana, et etesiaca, et conseminia. Talpana nigra candidum facit mustum. Etesiaca fallax, quæ quo plus tulit, eo laudabilius fundit: mirumque, fecunditate cessat. Conseminia nigra, vino minime durante, uva maxime: post xv dies, quam ulla alia, metitur: fertilis, sed cibaria. Hujus folia, sicut labruscæ, prius quam decidant, sanguineo colore mutantur. Evenit hoc et quibusdam aliis, pessimi generis argumento. Irtiola Umbriæ, Mevanatique et Piceno agro peculiaris est, Amiternino pumula. Iisdem bannanica fallax est: amant tamen eam. Municipii uvam Pompeii nomine appellant, quamvis Clusinis copiosiorem. Municipii et Tiburtes appellavere, quamvis oleagineam nuper invenerint a similitudine olivæ. Novissima hæc uvarum ad hoc tempus reperta est. Vinaciolam soli noverunt Sabini, et Laurenti. Nam Gauranas scio a Falerno agro translatas vocari Falernas, celerrime ubique degenerantes. Nec non Tarentinum genus aliqui fecere, prædulci uva. Capnias, et bucconiatis, et tarrupia, in Thurinis collibus non ante demetuntur, quam gelaverit. Pharia gaudent Pisæ: Mutina Prusinia, nigro acino, intra quadriennium albescente vino. Mirum, ubique cum sole circumagi uvam, quæ ob id streptos vocatur. Et in Italia Gallicam placere, trans Alpes vero Picenam.

Digitized by Google

ou sont le produit de la greffe qui a uni deux espèces. Ainsi la tuderne, et notamment la tuderne-florentienne, sont particulières à la Toscane. La talpane, l'étésiaque et la conséminienne réussissent à Aretium. La talpane est noire, et donne un vin blanc. Le plant étésiaque est trompeur; plus il donne, plus son produit est bon; mais, chose étrange, sa fécondité le fait périr. La conséminienne est noire; son vin ne se garde pas: ses raisins, au contraire, se gardent long-temps. On ne les recueille que quinze jours après tous les autres. Ils sont en très-grande quantité, mais ils ne sont bons qu'à manger. Les feuilles de la conséminienne, comme celles de la vigne sauvage, prennent, avant de tomber, une couleur de sang. Cette particularité, que présentent quelques autres espèces, est un indice de mauvaise qualité. L'irtiole est propre à l'Ombrie, au Mévanate et au Picenum. Le territoire d'Amiterne a le pumule et la bannanique, espèce qui manque souvent, et que l'on recherche pourtant. Le raisin pompéien a pris son nom de la ville de Pompéies, quoique plus abondant à Clusium. Le tiburtin a pris le sien de Tibur. Néanmoins, dans le territoire de cette ville, on a trouvé dernièrement l'oléaginé, ainsi nommé de sa ressemblance avec l'olive. C'est la dernière espèce découverte en fait de vignes. Les Sabins et les habitans de Laurente sont les seuls qui connaissent le vinaciole. Les plants du mont Gaurus se nomment aussi falernes, et viennent en effet de Falerne; mais partout ils se détériorent très-promptement. On a encore distingué le plant tarentin, qui donne des raisins fort doux. Le capnias, le bucconiate, le tarrupien, propres aux collines

Dixit Virgilius Thasias, et Mareotidas, et lageas: compluresque externas, quæ non reperiuntur in Italia.

Sed sunt etiamnum insignes uva, non vino, ambrosiaca, duracina, sine ullis vasis in vite servabilis: tanta est contra frigora, æstus, tempestatesque firmitas. Nec orthampelos indiget arbore aut palis, ipsa se sustinens: non item dactylites digitali gracilitate. Columbinæ e racemosissimis: et magis purpureæ cognomine bimammiæ, quando non racemos, sed uvas alias gerunt. Item tripedanea, cui nomen a mensura est. Item scirpula passo acino. Et Rhætica in maritimis Alpibus appellata, dissimilis laudatæ illi. Namque hæc brevis, conferta acino, degener vino, sed cute omnium tenuissima, nucleo quem chium vocant, uno ac minimo, acinum prægrandem unum alterumve habens. Est et nigra aminea, cui Syriacæ nomen imponunt. Item Hispana ignobilium probatissima.

In pergulis vero seruntur escariæ appellatæ, e dura-

Digitized by Google

de Thurium, ne se vendangent qu'après la gelée. Le pharia enrichit Pise; Modène vante son prusinien aux grains noirs, dont le vin pourtant se trouve blanc au bout de quatre ans. Cette espèce a ceci de remarquable, qu'elle tourne de l'est à l'ouest avec le soleil, ce qui lui a valu le nom de streptos. En Italie, on aime le plant gaulois; au delà des Alpes, celui du Picenum. Virgile parle du thasien, du maréotis, des lagées, et de plusieurs autres variétés exotiques que l'Italie ne présente pas.

Il y a encore des espèces remarquables, non par leur vin, mais par leur raisin: tels sont l'ambrosiaque, le duracin, dont les grappes se conservent sur le cep sans l'abri d'un vase, tant elles offrent de résistance au froid, à la chaleur et aux intempéries. L'orthampèle se soutient par lui-même, et n'a besoin ni d'arbre ni d'échalas. Il n'en est pas de même du dactylite, dont la grosseur égale à peine le doigt. Les colombines sont des plus fertiles, et plus encore les purpurines bimammies, ainsi nommées de ce qu'elles portent toujours deux grappes l'une à côté de l'autre. Nommons encore les tripédanées, qui ont effectivement trois pieds; les scirpules, dont le raisin ressemble à celui qui a séché au soleil; le rhétique des Alpes maritimes, différent du rhétique précédemment cité. Celui-ci est petit, à grains serrés, à peau extraordinairement mince: le vin n'en vaut rien. Dans chaque grain est un seul pepin très-petit, nommé chius; chaque grappe contient un ou deux grains beaucoup plus gros. Enfin il y a l'ammineén noir, aussi appelé syriaque; et l'espagnol, la première des espèces inférieures.

En fait de raisins de table, on cultive en treille les

Digitized by Google

cinis, albæ nigræque: et bumasti totidem coloribus: ac nondum dictæ Ægia, et Rhodia, et uncialis, velut a pondere acini. Item picina omnium nigerrima : et coronario naturæ lusu stephanitis, acinos foliis intercursantibus: et quæ forenses vocantur, celeres proventu, vendibiles aspectu, portatu faciles. Contra damnantur etiam visu cinerea, et rabuscula, et asinusca : minus tamen, caudas vulpium imitata, alopecis. Alexandrina appellatur vitis circa Phalacram brevis, ramis cubitalibus, acino nigro fabæ magnitudine, nucleo molli et minimo, obliquis racemis prædulcibus, folio parvo et rotundo, sine divisuris. Septimo hinc anno, in Narbonensis provinciæ Alba Helvia, inventa est vitis uno die deflorescens: ob id tutissima. Narbonicam vocant, quam nunc tota provincia conserit.

Insignia culturæ vinearum.

V. 4. Catonum ille primus, triumpho et censura super cetera insignis, magis tamen etiamnum claritate literarum, præceptisque omnium rerum expetendarum datis generi romano, inter prima vero agrum colendi,

Digitized by Google

duracins noir et blanc, les bumastes noir et blanc, et plusieurs espèces que nous n'avons point désignées, l'égienne, la rhodienne, l'unciale, ainsi nommée, en quelque sorte, du poids de chaque grain; la picine, espèce la plus noire de toutes; la stéphanitide, où la nature, en se jouant, semble avoir voulu former des couronnes par le mélange des grains et des feuilles; la foraine, très-prompte à rendre abondamment des fruits d'aspect séduisant, et qui souffrent bien le transport. Au contraire, on méprise, même à la simple vue, le raisin cendré, le rabuscule et l'asinusque; l'alopécis, qui imite la queue de renard, est un peu plus estimé. On nomme plant d'Alexandrie une vigne qui croît autour du mont Phalacra: elle est petite; ses branches ont une coudée; son grain, noir, est de la grosseur d'une fève; le pepin est petit et tendre; les grappes tortues et très-agréables; la feuille petite, ronde et sans découpures. Il y a sept ans qu'on a découvert à Alba Helvia, dans la Narbonaise, une vigne qui fleurit et défleurit en un jour, et qui, en conséquence, ne craint point les accidens. On la nomme narbonaise, et toute la province en est couverte aujourd'hui.

Faits remarquables dans la culture de la vigne.

V. 4. Caton l'Ancien, cet homme qui fut décoré du triomphe et de la censure, mais qu'ont rendu plus célèbre encore la culture des lettres, et le soin qu'il eut de donner à la nation romaine des préceptes sur tous les objets d'utilité, et principalement sur l'agriculture;

Digitized by Google

illius ævi confessione optimus ac sine æmulo agricola, pauca attigit vitium genera, quarumdam ex iis jam etiam nominibus abolitis. Separatim toto tractatu sententia ejus indicanda est, ut in omni genere noscamus quæ fuerint celeberrima, anno sexcentesimo Urbis, circa captas Carthaginem ac Corinthum, quum supremum is diem obiit, et quantum postea CCXXX annis vita profecerit.

Ergo de vitibus uvisque ita prodidit: « Qui locus vino optimus dicetur esse, et ostentus solibus, amineum minusculum, et geminum eugenium, helvinum minusculum conserito. Qui locus crassior aut nebulosior, amineum majus, aut Murgentinum, Apicium, Lucanum serito. Ceteræ vites miscellæ maxime in quemvis agrum conveniunt. In lora recte conduntur. Quas suspendas duracinas, amineas majores : vel ad fabrum ferrarium pro passis hæ recte servantur. » Nec sunt vetustiora de illa re latinæ linguæ præcepta : tam prope ab origine rerum sumus. Amineam proxime dictam, Varro scantianam vocat.

In nostra ætate pauca exempla consummatæ hujus artis fuere : verum eo minus omittenda, ut noscantur etiam præmia, quæ in omni re maxime spectantur. Summam ergo adeptus est gloriam Acilius Sthenelus, e plebe libertina, LX jugerum non amplius vineis excultis in

Digitized by Google

Caton, qui fut en effet, de l'aveu de son siècle, un agriculteur sans rival, a donné les noms de quelques espèces de vignes, dont plusieurs aujourd'hui sont inconnues. Je ne laisserai pas d'extraire de son traité, et de citer textuellement ce qu'il dit, afin que, par lui, nous sachions quels étaient les plants renommés l'an de Rome 600, vers la prise de Carthage et de Corinthe, époque de sa mort, et quels progrès l'espèce humaine a faits depuis deux cent trente ans.

Voici le passage de Caton sur les vignes et les raisins: « Dans les lieux les plus favorables à la vigne et les plus exposés au soleil, plantez le petit ammінéen, les deux eugénies et le petit helvine. Les terres grasses et exposées aux brouillards recevront le grand amminéen, le murgentin, l'apicium de Lucanie : les autres vignes peuvent indifféremment prospérer dans tous les terroirs. On en fait de la piquette. Les duracins, les grands amminéens se suspendront au plancher. Exposés à la chaleur, près d'une forge, ils acquerront la qualité de raisin cuit.» Il n'existe point en latin de plus anciens préceptes sur ce sujet, tant nous sommes voisins de l'origine des arts. Varron appelle scantien cet amminéen dont nous venons de parler.

De notre temps, peu de gens ont porté la culture des vignes à quelque degré de perfection : raison de plus pour citer ces exemples, qui feront connaître le profit de chaque culture; car tous les hommes considèrent le profit. Acilius Sthenelus, fils d'un affranchi d'un rang très-bas, s'acquit de la gloire, en donnant à soixante

Nomentano agro, atque CCCC M nummum venumdatis. Magna fama et Vetuleno Ægialo perinde libertino fuit, in Campaniæ rure Liternino, majorque etiam favore hominum, quoniam ipsum Africani colebat exsilium. Sed maxima, ejusdem Stheneli opera, Rhemmio Palæmoni, alias grammatica arte celebri, in hisce XX annis mercato rus DC M nummum in eodem Nomentano decimi lapidis ab Urbe diverticulo. Est autem usquequaque nota vilitas mercis per omnia suburbana, ibi tamen maxima, quoniam et neglecta per indiligentiam prædia paraverat, ac ne in pessimis quidem elegantioris soli. Hæc adgressus excolere, non virtute animi, sed vanitate primo, quæ nota mire in illo fuit, pastinatis de integro vineis cura Stheneli, dum agricolam imitatur, ad vix credibile miraculum perduxit, intra octavum annum CCCC M nummum emptori addicta pendente vindemia. Cucurritque nemo non ad spectandas uvarum in iis vineis strues, literis ejus altioribus contra id pigra vicinitate sibi patrocinante: novissime Annæo Seneca, principe tum eruditionis, ac potentiæ, quæ postremo nimia fuit super ipsum, minime utique miratore inanium, tanto prædii ejus amore capto, ut non puderet inviso alias et ostentaturo tradere palmam eam, emptis quadruplicato vineis illis intra decimum fere curæ annum: digna opera, quæ in Cæcubis Setinisque agris proficeret: quando et postea

Digitized by Google

arpens de vignes, dans le territoire de Nomente, une si belle culture, qu'ils furent vendus quatre cent mille sesterces. Vetulenus Ægialus, également fils d'un affranchi, se fit de même une réputation, et excita encore plus l'enthousiasme, parce qu'il embellissait, par la culture, l'exil de Scipion l'Africain. Mais l'homme qui, en ce genre, a fait le plus de bien, est Rhemmius Palémon, grammairien célèbre qui, il y a vingt ans, acheta soixante millions de sesterces un domaine situé dans le territoire de Nomente, à dix milles de Rome. Or, on sait que dans les environs de Rome les domaines ne sont pas chers, et celui dont il s'agit l'était d'autant moins que la terre, d'ailleurs située dans un des plus mauvais terrains, avait été négligée par la paresse des cultivateurs. Palémon en entreprit l'exploitation, non en vue de faire quelque chose d'utile, mais par cette vanité extraordinaire qu'on lui connaissait. Il met Sthenelus à la tête du domaine, qui est défoncé en entier sous sa direction et par ses soins, et dont, au bout de huit ans, le soi-disant agriculteur vend, chose inouïe ! une récolte sur pied quatre cent mille sesterces. Tout le monde allait contempler ces énormes monceaux de raisin suspendus à ses vignes; mais les voisins, pour couvrir leur paresse, attribuaient le fait à la science profonde du grammairien. Deux ans après, Sénèque, le premier personnage du temps par sa science et par son crédit (crédit excessif, qui à la fin l'accabla lui-même); Sénèque, qu'au reste personne n'accusera d'avoir admiré des bagatelles, se sentit un tel désir d'acquérir ce vignoble, qu'il ne rougit point de reconnaître la supériorité d'un

Digitized by Google

sæpenumero septenos culeos singula jugera, hoc est amphoras centenas quadragenas musti dedere. Ac ne quis victam in hoc antiquitatem arbitraretur, idem Cato denos culeos redire ex jugeribus scripsit, efficacibus exemplis non maria plus temerata conferre mercatori, non in Rubrum litus Indicumve merces petitas, quam sedulum ruris larem.

Quæ vina antiquissima.

VI. Vino antiquissima claritas Maroneo, in Thraciæ maritima parte genito, ut auctor est Homerus. Neque enim fabulosa, aut de origine varie prodita consectamur, præterquam Aristæum primum omnium in eadem gente mel miscuisse vino, suavitate præcipua utriusque naturæ sponte provenientis. Maroneum vicies tanto addito aquæ miscendum Homerus prodidit. Durat etiam vis eadem in terra generi, rigorque indomitus. Quippe quum Mucianus ter consul ex his qui nuperrime prodidere, sextarios singulos octogenis aquæ misceri compererit præsens in eo tractu. Esse autem colore nigrum, odoratum, vetustate pinguescere. Et Pramnio, quod

Digitized by Google

homme dont l'insoutenable jactance ferait parade de ce marché, et de le payer quatre fois plus qu'il n'avait coûté au grammairien. Dix ans de culture seulement avaient passé sur cette terre. Quel dommage que de tels soins n'aient pas été donnés aux vignes de Cécube et de Sétia, puisque, depuis, elles ont rendu souvent sept culei (cent quarante amphores) par arpent! Or, pour ne pas nous croire ici supérieurs aux générations précédentes, songeons que, du temps de Caton, un arpent rendait jusqu'à dix culei : preuve irréfragable que les mers profanées, et les richesses amenées de l'Inde et des bords de la mer Rouge, ne sont pas d'un plus grand produit qu'une terre bien gouvernée.

Quels sont les vins les plus anciens.

VI. Le vin le plus anciennement célèbre, d'après Homère, est celui de Maronée, ville de la côte maritime de Thrace. Je ne m'arrêterai pas aux fables et aux traditions diverses sur l'origine de ce vin : disons seulement qu'Aristée, en Thrace, mêla le premier du miel au vin, joignant ainsi deux choses naturellement excellentes. Homère dit qu'on mêle au maronée vingt fois autant d'eau. Ce vin conserve encore aujourd'hui la même bonté et la même force. Car Mucien, trois fois consul, un des auteurs les plus modernes qui aient traité ce sujet, dit que, se trouvant dans ce canton, il a vu, sur chaque setier de vin, mettre quatre-vingts setiers d'eau. Il ajoute que ce vin est noir, odoriférant, et qu'en vieillissant il devient gras. Le vin de Pramne, vanté aussi

Digitized by Google

idem Homerus celebravit, etiam nunc honos durat. Nascitur Smyrnæ regione, juxta delubrum matris Deum. In reliquis claritas generi non fuit.

Alicui anno fuit omnium generum bonitas, L. Opimio consule, quum C. Gracchus tribunus plebem seditionibus agitans interemptus: ea cæli temperies fulsit, quam cocturam vocant, solis operè, natali Urbis DCXXXIII. Durantque adhuc vina ducentis fere annis, jam in speciem redacta mellis asperi: etenim hæc natura vinis in vetustate est: nec potari per se queunt, si non pervincat aqua, usque in amaritudinem carie indomita. Sed ceteris vinis commendandis minima aliqua mixtura medicamenta sunt: quod, ut ejus temporis æstimatione in singulas amphoras centeni nummi statuantur, ex his tamen, usura multiplicata semissibus, quæ civilis ac modica est, in Caii Cæsaris Germanici filii principatu, anno CLX singulas uncias vini constitisse nobili exemplo docuimus, referentes vitam Pomponii Secundi vatis, cœnamque quam principi illi dedit. Tantum pecuniarum detinent vini apothecæ. Nec alia res majus incrementum sentit ad vicesimum annum, majusve ab eo dispendium, non proficiente pretio. Raro quippe adhuc fuere, nec nisi in nepotatu, singulis testis millia nummum. Viennenses soli picata sua, quorum genera diximus, pluris permutasse, sed inter sese amore

Digitized by Google

par Homère, est encore en honneur aujourd'hui. Il vient des environs de Smyrne, près du temple de la mère des Dieux. Les autres vins de la contrée ne sont point célèbres.

Il y eut une année où tous les vins furent bons; ce fut sous le consul L. Opimius, lors de la sédition populaire et du meurtre de C. Gracchus, alors tribun du peuple, l'an de Rome 633. Telle fut alors la température, que le soleil confit, comme on le dit, les raisins. On conserve encore de ces vins, qui ont près de deux cents ans, et qui ont l'aspect d'un miel durci; car telle est la nature des vins très-vieux : on ne peut les boire sans les mêler à l'eau, qui dompte leur amertume rebelle, fruit de la vieillesse. Mêlés en petite quantité à d'autres vins, ils les rendent meilleurs. Supposons à présent qu'une amphore ait coûté alors cent sesterces, nous trouvons que sous Caligula, cent soixante ans après Opimius, un douzième d'amphore valait le même prix, plus l'intérêt composé de six pour cent, taux modique et légal de l'intérêt à Rome; et c'est en effet ce que nous avons prouvé par un exemple mémorable dans la vie du poète Pomponius Secundus, à propos du festin qu'il donna à l'empereur : tant il dort d'argent dans les caves! Nul objet en effet ne donne une rente plus haute jusqu'à la vingtième année; nul objet ensuite ne devient plus coûteux, car alors on ne gagne plus rien sur le prix. Rarement en effet, excepté dans une partie de débauche, une testa a coûté plus de mille sesterces. Les habitans de la Viennaise ont seuls donné à leurs vins poissés, dont nous avons parlé, un prix plus fort, mais

Digitized by Google

patrio creduntur. Idque vinum frigidius reliquis existimatur in frigido potu.

De natura vini.

VII. 5. Vino natura est, hausto accendendi calore viscera intus, foris infuso refrigerandi. Nec alienum fuerit commemorare hoc in loco, quod Androcydes sapientia clarus ad Alexandrum Magnum scripsit, intemperantiam ejus cohibens: « Vinum poturus rex, memento te bibere sanguinem terræ: cicuta hominum venenum est, cicutæ vinum. » Quibus præceptis si ille obtemperavisset, profecto amicos in temulentia non interemisset. Prorsus ut jure dici possit, neque viribus corporis utilius aliud, neque aliud voluptatibus perniciosius, si modus absit.

Vina generosa L.

VIII. 6. Genera autem vini alia aliis gratiora esse, quis dubitet? aut non ex eodem lacu aliud præstantius altero germanitatem præcedere, sive testa, sive fortuito eventu? Quamobrem de principatu se quisque judicem statuat. Livia Augusta LXXXII annos vitæ Pucino vino retulit acceptos, non alio usa. Gignitur in sinu Adriatici maris, non procul a Timavo fonte, saxeo colle, maritimo adflatu paucas coquente amphoras: nec aliud

Digitized by Google

probablement par esprit national. Le vin de Vienne passe aussi pour le plus froid de tous les vins lorsqu'il est bu frais.

Nature du vin.

VII. 5. Le vin, pris à l'intérieur, a pour caractère de réchauffer les entrailles, et, en lotion, de rafraîchir. Il n'est pas hors de propos de rapporter ici ce qu'un sage célèbre, Androcyde, écrivait à Alexandre-le-Grand pour modérer son intempérance : « Quand tu vas boire du vin, prince, songe que le vin est le sang de la terre. La ciguë tue l'homme, le vin tue la ciguë. » Si Alexandre eût écouté de telles leçons, il n'eût point, dans l'ivresse, égorgé ses amis. On peut donc dire à juste titre qu'il n'est rien de plus avantageux pour le développement des forces, et rien de plus fatal à la volupté lorsqu'on en prend avec excès.

Cinquante vins généreux.

VIII. 6. Qu'il y ait des vins plus agréables les uns que les autres, personne n'en doute. On sait même que de deux vins pris à la même cuvée, l'un vaut mieux que l'autre, soit à cause du tonneau, soit par suite de quelque autre circonstance. Que chacun décide donc de la primauté suivant son goût. L'impératrice Livie, âgée de quatre-vingt-deux années, attribuait sa longévité au vin de Pucinum, le seul dont elle eût fait usage. Ce vin croît sur une colline rocailleuse, près du golfe Adriati-

Digitized by Google

aptius medicamentis judicatur. Hoc esse crediderim, quod Græci celebrantes miris laudibus, Præcianum appellaverunt ex Adriatico sinu. Divus Augustus Setinum prætulit cunctis, et fere secuti principes, confessa propter experimenta, non temere cruditatibus noxiis ab ea saliva. Nascitur supra Forum Appii. Antea Cæcubo erat generositas celeberrima in palustribus populetis, sinu Amyclano: quod jam intercidit, et incuria coloni, locique angustia: magis tamen fossa Neronis, quam a Baiano lacu Ostiam usque navigabilem inchoaverat.

Secunda nobilitas Falerno agro erat, et ex eo maxime Faustiano. Cura culturaque id collegerat. Exolescit hoc quoque, copiæ potius, quam bonitati, studentium. Falernus ager a ponte Campano læva petentibus Urbanam coloniam Sullanam nuper Capuæ contributam incipit. Faustianus autem circiter quatuor milliaria vico prope Cedias, qui vicus a Sinuessa VI millibus abest. Nec ulli in vino major auctoritas: solo vinorum flamma accenditur. Tria ejus genera, austerum, dulce, tenue. Quidam ita distinguunt: summis collibus Gauranum gigni, mediis Faustianum, imis Falernum. Non omittendum autem nulli eorum quæ celebrentur, jucundum saporem uvæ esse.

Digitized by Google

que et des sources du Timave. L'exhalaison de la mer le mûrit ; mais chaque année n'en produit que quelques amphores. Aucun autre n'est préférable en médecine. Peut-être est-ce celui que les Grecs, ses admirateurs, nomment précianum, et disent venir de l'Adriatique. Auguste donnait la préférence au vin de Sétia, et presque tous ses successeurs en ont fait autant. En effet, l'expérience a prouvé que la sève de ce vin prévient le désagrément des crudités. On le recueille aux environs du Forum d'Appius. Antérieurement, le plus célèbre des vins était le cécube, donné par des vignes plantées de peupliers autour des marais avoisinant le golfe d'Amycles. Ce vignoble n'existe plus, tant par la négligence des propriétaires que par la très-petite étendue du lieu, et, plus encore, par le canal navigable que Néron fit creuser du lac de Baies à Ostie.

Venait, au second rang, le vin de Falerne. Parmi ses crus, le Faustien surtout était fameux. Mais c'était aux soins et à la culture qu'il devait sa supériorité, qui baisse aujourd'hui, parce qu'on vise à la quantité plus qu'à la qualité. Le vignoble de Falerne commence au pont de Campanie, à gauche quand on va à la colonie urbaine de Sylla, nouvellement comprise dans le ressort de Capoue. Le vignoble Faustien est environ à quatre milles d'un village voisin de Cédies, bourg à six milles de Sinuesse. Nul vin n'est plus célèbre que le falerne ; il est le seul qui prenne feu. On en distingue de trois sortes, le dur, le doux, le léger. Quelques-uns disent que le gauran croît sur la cime des collines, le faustien sur leur penchant, et au pied le véritable fa-

Digitized by Google

Ad tertiam palmam varie venere Albana Urbi vicina, prædulcia, ac rara in austero. Item Surrentina in vineis tantum nascentia, convalescentibus maxime probata, propter tenuitatem salubritatemque. Tiberius Cæsar dicebat « consensisse medicos, ut nobilitatem Surrentino darent, alioqui esse generosum acetum. » Caius Cæsar, qui successit illi, « nobilem vappam. » Certant Massica æque, ex monte Gauro, Puteolos Baiasque prospectantia. Nam Falerno contermina Statana ad principatus venere non dubie : palamque fecere sua quibusque terris tempora esse, sicut rerum proventus occasusque. Juncta his præponi solebant Calena : et quæ in vineis arbustisque nascuntur, Fundana. Alia ex vicinia Urbis Veliternina, Privernatiaque. Nam quod Signiæ nascitur, austeritate nimia continendæ utile alvo, inter medicamina numeratur.

Quartum curriculum publicis epulis obtinuere a divo Julio (is enim primus auctoritatem his tribuit, ut in epistolis ejus apparet) Mamertina, circa Messanam in Sicilia genita. Ex iis Potulana, ab auctore dicta, in loco proximo Italiæ laudantur præcipue. Est in eadem Sicilia, et Taurominitanis honos, lagenis pro Mamertino plerumque subditis.

Digitized by Google

lerne. N'oublions pas que les raisins dont on fait ces vins célèbres sont désagréables au goût.

Au troisième rang se présentent diverses espèces de vin d'Albe, ville qui avoisine Rome; il est très-doux, et rarement dur. Le vin de Sorrente, qui ne vient que sur échalas, est excellent pour les convalescens, parce qu'il est sain et léger. Cependant Tibère disait : « Les médecins sont convenus de donner la vogue au sorrente; mais, au fait, ce n'est qu'un puissant vinaigre. » Caligula, son successeur, l'appelait célèbre piquette. Les vins massiques, que produit le penchant du Gaurus qui regarde Putéole et Baies, rivalisent avec le vin d'Albe. Le vin de Stata, dont la patrie confine à celle du falerne, a eu incontestablement le premier rang en son temps, preuve évidente que chaque vignoble, comme tout sur la terre, a eu ses beaux jours et sa décadence. D'ordinaire on leur préférait les vins de Calès, lieu voisin, et ceux de Fondi, que produisent des vignes échalassées ou mariées aux arbres. Vélitre et Priverne, près de Rome, donnaient aussi des vins estimés. Je ne dis rien du vin de Signie, qui est très-dur, et fort bon pour resserrer le ventre. C'est plutôt un remède qu'un vin.

En quatrième lieu venait, selon César, qui le premier leur assigna ce rang dans les banquets publics (ce qu'on voit par ses lettres), le vin mamertin, que nous donne Messine en Sicile. La variété de vin de Messine dite potulane, du nom du premier cultivateur, est aussi en renom dans la partie de l'Italie la plus voisine de la Sicile. Le vin de Taurominium, aussi en Sicile, est très-bon, et on le fait passer souvent pour vin de Messine.

Digitized by Google

Ex reliquis autem a supero mari Prætutia atque Ancone nascentia, et quæ a palma una forte enata Palmensia appellavere. In mediterraneo vero Cæsenatia ac Mæcenatiana. In Veronensi item Rhætica, Falernis tantum posthabita a Virgilio. Mox ab intimo sinu maris, Adriana. Ab infero autem Latiniensia, Graviscana, Statoniensia. Etruriæ palmam Luna habet, Liguriæ Genua. Inter Pyrenæum Alpesque Massilia gemino sapore, quando et condiendis aliis pinguius gignit, quod vocant succosum. Bæterrarum intra Gallias consistit auctoritas. De reliquis in Narbonensi genitis adseverare non est : quoniam officinam ejus rei fecere tingentes fumo, utinamque non et herbis, ac medicaminibus noxiis! Quippe etiam aloen mercantur, qua saporem coloremque adulterant.

Verum et longinquiora Italiæ ab Ausonio mari, non carent gloria, Tarentina, et Servitiana, et Consentiæ genita, et Tempsæ, ac Babiæ, Lucanaque antecedentibus Thurinis. Omnium vero eorum maxime illustrata Messalæ potu et salute, Lagarina, non procul Grumento nascentia. Campania nuper excitavit novis nominibus auctoritatem, sive cura, sive casu, ad quartum a Neapoli lapidem Trebellicis : juxta Capuam Caulinis, et in suo agro Trebulanis : alioqui semper inter plebeia et Trifolinis gloriata. Nam Pompeianis summum decem annorum

Digitized by Google

Ensuite viennent, parmi ceux que donne la mer supérieure, les vins de Prétutium et d'Ancône, et ceux qu'on appelle palmésiens, ainsi nommés, peut-être, de ce qu'ils n'ont été récoltés que sur un seul cep ou palme. Les côtes de la Méditerranée produisent ceux de Césène et de Mécène. Le Véronais récolte le rhétique, auquel Virgile ne préfère que le falerne. Au fond de l'Adriatique, Adria donne aussi de bon vin. Les côtes de la mer inférieure produisent les vins latiniens, de Gravisque, de Statonie. Luna dans l'Étrurie, et Gênes en Ligurie, donnent le meilleur vin. Entre les Pyrénées et les Alpes, Marseille produit deux vins, dont l'un plus épais, et, comme on le dit, succulent, sert à confectionner les autres. Bétère n'a de réputation que dans les Gaules. Je ne dirai rien des autres vins de la Narbonaise, où l'on a établi des fabriques dans lesquelles on charge le vin de fumée, et, ce qui est pis, d'herbes et d'ingrédiens funestes, puisque l'on achète de l'aloès pour en déguiser la couleur et le goût.

A l'autre extrémité de l'Italie, loin des mers Ausoniennes, on vante aussi les vins de Tarente, de Servitie, de Consentie, de Tempsa, de Babie et de Lucanie, parmi lesquels le vin de Thurium est le premier. Le vin de Lagara, non loin de Grumente, est le plus célèbre de tous, à cause de la longue vie qu'il procura à Messala, qui en buvait assidûment. La Campanie a vu naître depuis peu, soit par hasard, soit par l'effet des bonnes cultures, de nouvelles célébrités en fait de vins : témoin Trebelle, à quatre lieues de Naples; Caulia, près de Capoue; Trébule, dans le canton de Caulia. Le vin trifolin est le meil-

Digitized by Google

incrementum est, nihil senecta conferente. Dolore etiam capitum in sextam horam diei sequentis infesta deprehenduntur. Quibus exemplis, nisi fallor, manifestum est, patriam terramque referre, non uvam: et supervacuam generum consectationem in numerum, quum eadem vitis aliud aliis in locis polleat. Hispaniarum Laletana copia nobilitantur: elegantia vero Tarraconensia, atque Lauronensia: et Balearica ex insulis, conferuntur Italiæ primis. Nec ignoro, multa prætermissa plerosque existimaturos, quando suum cuique placet, et quocumque eatur, fabula eadem reperitur: « Divi Augusti judiciorum ac palati peritissimum e libertis, censuram vini in epulas ejus facientem, dixisse hospiti de indigena vino, novum quidem sibi gustum esse eum, atque non ex nobilibus, sed Cæsarem non aliud poturum. » Nec negaverim et alia digna esse fama: sed de quibus consensus ævi judicaverint, hæc sunt.

Vina transmarina XXXVIII.

IX. 7. Nunc simili modo transmarina dicemus. In summa gloria post Homerica illa, de quibus supra diximus, fuere Thasium Chiumque: ex Chio quod Arvisium vocant. His addidit Lesbium Erasistrati maximi medici

Digitized by Google

leur des vins vulgaires. Les vins de Pompéii acquièrent toute leur bonté en dix ans; un âge plus long n'y ajoute rien. Ils causent des maux de tête qui durent jusqu'au lendemain à midi. Ces exemples démontrent, il me semble, que peu importent les espèces en fait de vigne, et que le terroir et l'emplacement font tout; et qu'il serait superflu d'énumérer tous les vins, puisque la même vigne porte, selon les lieux, des produits différens. En Espagne, les vins de Lalétanie sont célèbres par leur abondance; ceux de Tarragone et de Laurone ont une couleur agréable; ceux des îles Baléares le disputent aux premiers crûs d'Italie. Au reste, je sais qu'on me reprochera généralement beaucoup d'omissions, parce que chacun aime son vin. En quelque endroit que l'on aille, on retrouve la même manie. Un affranchi d'Auguste, gourmet habile et plein de goût, chargé de déguster les vins de la table impériale, dit un jour, en pays étrangers, à ceux qui logeaient l'empereur : « Ce vin de votre crû n'est pas excellent; mais il a un goût nouveau, et l'empereur n'en boira pas d'autre. » Avouons que, sans doute, d'autres vins mériteraient la célébrité; mais celle des vins que j'ai nommés est sanctionnée par le temps.

Trente-huit vins d'outre-mer.

IX. 7. Suivant notre méthode, traitons des vins d'outre-mer. Les plus estimés après ceux dont a parlé Homère, et que nous avons mentionnés ci-dessus, sont les vins de Thasos et de Chio; et, parmi ceux de Chio, le vin arvisien. Érasistrate, célèbre médecin, donna la même vogue au

Digitized by Google

auctoritas, circiter CCCCL annum Urbis Romæ. Nunc gratia ante omnia est Clazomenio, postquam parcius mari condiunt. Lesbium sponte suæ naturæ mare sapit. Nec Tmoliti per se gratia, ut vino: sed cujus dulci admixto, reliquorum duritia suavitatem accipiat, simul et ætatem, quoniam vetustiora protinus videntur. Ab his dignatio est Sicyonio, Cyprio, Telmesico, Tripolitico, Berytio, Tyrio, Sebennytico. In Ægypto hoc nascitur tribus generibus uvarum ibi nobile, Thasia, æthalo, peuce. Post hæc auctoritas hippodamantio, Mystico, cantharitæ, protropo Gnidio, Catacecaumenitæ, Petritæ, Myconio. Nam Mesogiten capitis dolores facere compertum est: nec Ephesium salubre esse: quoniam mari et defruto condiatur. Apamenum mulso præcipue convenire dicitur, sicut Prætutium in Italia. Est enim hæc proprietas generum, ut dulcia utique inter se non congruant. Exolevit et protagion, quod Italicis proximum fecerant Asclepiadis scholæ. Apollodorus medicus, in volumine, quo suasit Ptolemæo regi quæ vina biberet, Italicis etiam tum ignotis, laudavit in Ponto Naspercenitem, mox Oreticum, Oeneaten, Leucadium, Ambracioten, et quod cunctis prætulit Peparethium: sed minoris famæ esse dixit, quoniam ante sex annos non placeret.

Digitized by Google

vin de Lesbos, vers l'an de Rome 450. Maintenant on préfère à tout autre le clazoménien, depuis qu'on y mêle moins d'eau de mer. Celui de Lesbos a naturellement le goût d'eau marine. Le vin du mont Tmolus n'est pas agréable par lui-même et comme vin; mais, mélangé avec des vins durs, il leur communique de la douceur, et les fait paraître plus vieux qu'ils ne sont. Après ces vins on estime ceux de Sicyone, de Cypre, de Telmèse, de Tripoli, de Béryte, de Tyr, de Sébennyte. Ce vin égyptien est produit par trois espèces de raisin, le thasien, l'éthal, le peucé. Les meilleurs vins, après ceux-ci, sont l'hippodamantin, le mystique, le cantharite, le protrope de Gnide, le catacécauménite, le vin de Petra et celui de Mycone. Le mésogite donne des maux de tête; celui d'Éphèse nuit à la santé, parce qu'on le mêle avec de l'eau de mer et du vin cuit. Celui d'Apamée, ainsi que celui de Prétutium, est exellent pour faire du vin miellé; car c'est une loi des espèces, que deux vins doux ne veulent point être mêlés ensemble. Le protagion, que l'école d'Asclépiade disait égal aux vins d'Italie, est tombé dans l'oubli. Le médecin Apollodore, dans un traité adressé au roi Ptolémée, sur le choix des vins qu'il devait boire, lui recommande, car alors on ne connaissait pas les vins d'Italie, le naspercénite, qui vient dans le Pont; ensuite l'orétique, l'énéate, le leucadien, l'Ambraciote et celui de Peparèthe, qu'il préfère à tous les autres, mais qui, ajoute-t-il, était moins célèbre, parce que son goût ne devient agréable qu'au bout de six années.

Vini salsi genera VII.

X. 8. Hactenus bonitas vini nationibus debetur. Apud Græcos jure clarissimum nomen accepit, quod appellaverunt bion, ad plurimos valetudinum usus excogitatum, ut docebimus in parte medicinæ. Fit autem hoc modo: uvæ paulum ante maturitatem decerptæ, siccantur acri sole, ter die versatæ per triduum: quarto exprimuntur, dein in cadis sole inveterantur. Coi marinam aquam largiorem miscent (a servi furto origine orta, sic mensuram explentis), idque translatum in album mustum, leucocoum appellatur. In aliis autem gentibus simili modo factum tethalassomenon vocant. Thalassiten autem vasis musti dejectis in mare, quo genere præcox fit vetustas. Nec non apud nos quoque Coum vinum ex Italico faciendi rationem Cato demonstravit, super cetera in sole quadriennio maturandum præcipiens. Rhodium Coo simile est. Phorineum salsius Coo. Omnia transmarina septem vel in sex annis ad vetustatem mediam pervenire existimantur.

Dulcium genera XVIII. De passo, et hepsemate.

XI. 9. Vinum omne dulce minus odoratum: quo te-

Digitized by Google

Sept espèces de vin salé.

X. 8. Tous ces vins doivent leur qualité au terroir. En Grèce, le vin nommé bios a joui à juste titre de la plus grande célébrité ; il est excellent pour nombre de maladies, comme nous le dirons en traitant de la médecine. Voici comment on le prépare : on cueille les grappes quelque temps avant la maturité ; on les fait sécher à un soleil ardent, et on les retourne trois fois par jour pendant trois jours ; le quatrième on les presse, et le vin qu'on en tire est mis dans les barils, et vieillit au soleil. Les habitans de Cos mêlent de l'eau de mer en grande quantité, invention due à un esclave qui, dérobant le vin de son maître, rétablissait ainsi le tonneau dans son état. Ce procédé s'étendit aux vins blancs, qui s'appellent leucocoum. Chez les autres nations on donne à ces vins le nom de téthalassomènes (marinés). Le thalassite se fait en jetant dans la mer les barils pleins de vin nouveau : le vin acquiert par là une vétusté anticipée. Caton a indiqué un moyen de faire, avec du vin d'Italie, un vin semblable à celui de Cos ; il ne faut pour cela que le laisser mûrir au soleil pendant quatre ans. Le vin de Rhodes ressemble à celui de Cos ; le phorinéen est plus salé. Tous les vins d'outre-mer, quand ils ont six ou sept ans, passent pour avoir atteint une vieillesse moyenne.

Dix-huit espèces de vin doux. Du passum et de l'hepsema.

XI. 9. Les vins doux sont peu odorans. Plus le vin est

Digitized by Google

nuius, eo odoratius. Colores vinis quatuor: albus, fulvus, sanguineus, niger. Psythium et melampsythium passi genera sunt, suum saporem, non vini referentia: Scybelites vero musti, in Galatia nascens, et Aluntium in Sicilia. Nam siræum, quod alii hepsema, nostri sapam appellant, ingenii, non naturæ opus est, musto usque ad tertiam partem mensuræ decocto: quod ubi factum ad dimidiam est, defrutum vocamus: omnia in adulterium mellis excogitata. Sed priora uva terraque constant. Passum a Cretico Cilicium probatur, et Africum, et in Italia, finitimisque provinciis. Fieri certum est ex uva, quam Græci sticham vocant, nos apianam: item scirpula, diutius in vite sole adustis, aut ferventi oleo. Quidam e quacumque dulci, dum præcocta alba, faciunt: siccantes sole, donec paulo amplius dimidium pondus supersit, tusasque leniter exprimunt. Deinde quantum expressere, adjiciunt vinaceis aquæ puteanæ, ut et secundarium passum faciant. Diligentiores eodem modo siccatis acinos eximunt, ac sine sarmentis madefactos vino excellenti, donec intumescant, premunt: et hoc genus ante cetera laudant: ac simili modo aqua addita, secundarium faciunt.

Digitized by Google

léger, plus il a d'odeur. Les vins peuvent avoir quatre couleurs, le blanc, le jaune, le rouge et le noir. Le psythien et le mélampsythien sont des espèces de vins cuits qui ont un goût particulier, et non le goût ordinaire du vin. Le scybélite se fait en Galatie, et l'aluntium en Sicile. Ce sont des vins doux. Le siréen, sapa des Latins, nommé ailleurs hepsème, est l'ouvrage de l'art, et non de la nature. On le prépare en faisant cuire le moût jusqu'à diminution des deux tiers; quand la diminution va à moitié, on nomme le liquide defrutum. Tous ces vins ont été inventés pour falsifier le miel. Ceux dont nous avons parlé d'abord, au contraire, étaient dus à la grappe et au terroir. Après le vin cuit de Crète, on estime celui de Cilicie et d'Afrique, tant dans l'Italie que dans les provinces voisines. On le tire d'un raisin que les Grecs nomment stique, les Romains apienne, d'autres scirpule, et qu'on laisse long-temps confire aux rayons du soleil dans la vigne, ou qu'on fait cuire dans l'huile bouillante. Quelques-uns font le vin cuit de toutes sortes de raisins doux qu'ils laissent d'abord confire, blanchir et sécher au soleil jusqu'à ce qu'ils aient perdu un peu plus de la moitié de leur poids, ensuite on les pile, on les presse légèrement, et on verse sur le marc autant d'eau de puits qu'on a extrait de vin, afin d'avoir un vin cuit de seconde qualité. Ceux qui mettent plus de soin à l'opération égrènent les raisins desséchés, puis les mettent tremper dans un excellent vin, jusqu'à ce qu'ils s'y renflent; c'est alors qu'ils les pressent. Cette dernière espèce de vin cuit vaut mieux que les autres. On fait de même un second vin en ajoutant de l'eau.

Digitized by Google

Medium inter dulcia vinumque est, quod Græci aigleucos vocant, hoc est, semper mustum. Id evenit cura, quoniam fervere prohibetur: sic appellant musti in vina transitum. Ergo mergunt e lacu protinus in aqua cados, donec bruma transeat, et consuetudo fiat algendi. Est etiamnum aliud genus ejus per se, quod vocat dulce Narbonensis provincia, et in ea maxime Vocontii. Adservatur ejus gratia uva diutius in vite, pediculo intorto. Ab aliis ipse palmes inciditur in medullam, ab aliis uva torretur in tegulis: omnia ex Helvenaca vite. His adjiciunt aliqui, quod vocant diachyton, uvis in sole siccatis, loco clauso per dies septem, in cratibus, totidem pedes a terra alte, noctibus a rore defensis, octavo die calcatis: ita fieri optimi odoris saporisque. Dulci e genere est et melitites. Distat a mulso, quod fit e musto, cum quinque congiis austeri musti, congio mellis et salis cyatho suffervefactis, austerum. Sed inter hæc genera potuum ponere debeo et protropum: ita appellatur a quibusdam mustum sponte defluens, antequam calcentur uvæ. Hoc protinus diffusum lagenis suis defervere passi, postea in sole quadraginta diebus torrent æstatis secutæ, ipso Canis ortu.

Digitized by Google

L'aigleucos des Grecs (c'est-à-dire toujours moût) tient le milieu entre les vins ordinaires et les vins doux. On l'obtient en empêchant la fermentation, car c'est là ce qui transforme le moût en vin. Lors donc qu'on a tiré le vin de la cuve, on l'entonne, et on plonge le tonneau dans l'eau jusqu'après le solstice d'hiver, et jusqu'au temps des gelées habituelles. Il y a une espèce d'aigleucos naturel qu'on nomme vin doux dans la Narbonaise, et surtout chez les Vocontiens. Pour faire ce vin, on laisse long-temps le raisin dans la vigne après lui avoir tordu la queue. Quelques-uns fendent le sarment jusqu'à la moelle; d'autres font sécher le raisin sur la tuile : dans tous ces cas, on emploie le raisin du plant helvénaque. Quelques-uns mettent le diachyton au nombre des vins doux. Ce vin se fait en séchant au soleil les raisins dans un lieu fermé, sur des claies élevées de sept pieds au dessus du sol, le tout pendant sept jours; la nuit on les garantit de la rosée. Le huitième jour on les pressure : par là on a un vin d'excellente odeur et de très-bon goût. Le mélitite est aussi du genre des vins doux. Il diffère du mulsum, en ce qu'on le prépare, avec le moût, à la dose de cinq conges, mêlé avec un conge de miel et un cyathe de sel bouillis ensemble; ce mélange le rend un peu dur. Il faut placer aussi parmi ces boissons le protrope ou moût que rendent d'eux-mêmes les raisins avant le pressurage. On le met sur-le-champ dans les bouteilles, où on le laisse bouillir, puis on l'expose au soleil l'été suivant, dès le commencement de la Canicule, et on le laisse cuire quarante jours.

Digitized by Google

Secundarii vini genera III.

XII. 10. Non possunt jure dici vina, quæ Græci deuteria appellant, Cato et nos loram, maceratis aqua vinaceis: sed tamen inter vina operaria numerantur. Tria eorum genera. Decima parte aquæ addita, quæ musti expressa sit, et ita nocte ac die madefactis vinaceis, rursusque prælo subjectis. Alterum, quomodo Græci factitavere, tertia parte ejus quod expressum sit, addita aquæ, expressoque decocto ad tertias partes. Tertium est, fæcibus vini expressum, quod fæcatum Cato appellat. Nulli ex his plus, quam anno, usus.

Quam nuper cœperint vina generosa in Italia.

XIII. 11. Verum inter hæc subit mentem, quum sint genera nobilia, quæ proprie vini intelligi possint, LXXX fere in toto orbe, duas partes ex hoc numero Italiæ esse, longe propterea ante cunctas terras. Et hinc deinde altius cura serpit, non a primordio hanc gratiam fuisse: auctoritatem post sexcentesimum Urbis annum cœpisse.

De vini observatione a Romulo rege posita.

XIV. 12. Romulum lacte, non vino, libasse, indicio sunt sacra ab eo instituta, quæ hodie custodiunt morem.

Digitized by Google

Trois espèces de vin dit secondaire.

XII. 10. A vrai dire, ce ne sont pas des vins que les *deuteria* des Grecs, nommés par Caton et par nous lora (piquette), et qu'on fait en laissant macérer le marc dans l'eau. On les compte cependant parmi les vins d'ouvriers. Il y en a de trois sortes : 1° on ajoute en eau le dixième du vin qui a été exprimé, on laisse le marc tremper un jour et une nuit, et l'on pressure de nouveau; 2° (et c'est là le procédé des Grecs) l'eau ajoutée est un tiers du vin qui a coulé des raisins, mais l'on fait cuire et réduire au tiers ce qui a été obtenu par le pressurage ; 3° on pressure la lie même. Caton appelle ce vin fæcatum. Tous ces vins durent un an au plus.

Nouveauté des vins généreux en Italie.

XIII. 11. Au milieu de ces détails, il me vient une idée, c'est que sur quatre-vingts espèces célèbres en fait de vins, deux tiers se trouvent en Italie, ce qui prouve qu'à cet égard elle l'emporte beaucoup sur tous les autres pays du monde. En poursuivant cette pensée, je m'aperçois que ses vins n'ont pas toujours été en réputation, et que leur vogue ne date que de l'an de Rome 600.

Inspection du vin ordonnée par Romulus.

XIV. 12. Romulus faisait les libations avec du lait, et non avec du vin, ce que prouvent les sacrifices qu'il

Digitized by Google

Numæ regis Postumia lex est: « Vino rogum ne respergito. » Quod sanxisse illum propter inopiam rei nemo dubitet. Eadem lege, ex imputata vite libari vina diis, nefas statuit, ratione excogitata, ut putare cogerentur, alias aratores, et pigri circa pericula arbusti. M. Varro auctor est, Mezentium Etruriæ regem auxilium Rutulis contra Latinos tulisse vini mercede, quod tum in Latino agro fuisset.

13. Non licebat id feminis Romæ bibere. Invenimus inter exempla, Egnatii Mecenii uxorem, quod vinum bibisset, e dolio, interfectam fusti a marito, eumque cædis a Romulo absolutum. Fabius Pictor in Annalibus suis scripsit: « Matronam, quod loculos, in quibus erant claves vinariæ cellæ, resignavisset, a suis inedia mori coactam. » Cato, « ideo propinquos feminis osculum dare, ut scirent an temetum olerent. » Hoc tum nomen vino erat: unde et temulentia appellata. Cn. Domitius judex pronuntiavit, mulierem videri plus bibisse, quam valetudinis causa, viro insciente, et dote multavit. Diuque ejus rei magna parsimonia fuit. L. Papirius imperator adversus Samnites dimicaturus votum fecit, si vicisset, Jovi pocillum vini. Denique inter dona sextarios lactis datos invenimus, nusquam vini. Idem Cato, quum

Digitized by Google

a institués, et auxquels nous sommes restés fidèles. Numa a laissé une loi Posthumia, dans laquelle il est dit : « N'arrose pas de vins les bûchers. » Il n'est pas douteux que cette loi n'ait été portée à cause de la rareté du vin. La même loi défend de faire aux dieux des libations avec le vin d'une vigne non taillée, moyen naturel de forcer à la taille de la vigne un peuple de laboureurs, peu disposé à s'inquiéter des dangers qui entourent cet arbuste. Varron raconte que Mézence, roi d'Étrurie, vint porter du secours aux Rutules contre les Latins, à condition qu'on lui abandonnerait le vin qu'il pourrait trouver dans le Latium.

13. Jadis, à Rome, il était défendu aux femmes de boire du vin. Nous lisons dans les anecdotes qu'Egnatius Mecenius tua sa femme à coups de bâton pour avoir bu du vin au tonneau, et qu'il fut absous du meurtre par Romulus. Fabius Pictor rapporte, dans ses Annales, qu'une dame romaine, ayant ouvert le sac où étaient renfermées les clefs de la cave, ses parens la firent mourir de faim. Selon Caton, les Romains ne donnaient de baisers à leurs parentes que pour découvrir si elles sentaient le témète (c'était alors le nom du vin, d'où nous est resté le mot *temulentia*, ivrognerie). Le juge Cn. Domitius condamna à perdre sa dot une femme qui avait bu, à l'insu de son mari, plus de vin que n'en exigeait sa santé. Long-temps les Romains ne firent du vin qu'un usage modéré. L. Papirius, imperator, allant combattre les Samnites, fit vœu, s'il était vainqueur, d'offrir à Jupiter une petite coupe de vin. Enfin, nous lisons qu'on se donnait en présent des setiers de lait,

Digitized by Google

in Hispaniam navigaret, unde cum triumpho rediit: «Non aliud, inquit, vinum bibi, quam remiges:» in tantum dissimilis istis, qui etiam convivis alia, quam sibimetipsis, ministrant, aut procedente mensa subjiciunt.

Quibus vinis Antiqui.

XV. Lautissima apud priscos vina erant, myrrhæ odore condita, ut apparet in Plauti fabula, quæ Persa inscribitur, quamquam in ea, et calamum addi jubet. Ideo quidam aromatite delectatos maxime credunt. Sed Fabius Dossennus his versibus decernit:

Mittebam vinum pulcrum, murrhinam.

Et in Acharistione:

Panem et polentam, vinum murrhinam.

Scævolam quoque, et Ælium, et Ateium Capitonem in eadem sententia fuisse video, quoniam in Pseudolo sit:

Quod si opus siet, ut dulce promat indidem, ecquid habet?

CHAR.

Rogas?

Murrhinam, passum, defrutum, mella......

Quibus apparet non inter vina modo murrhinam, sed inter dulcia quoque nominatum.

Digitized by Google

mais jamais des setiers de vin. Caton, allant par mer en Espagne, d'où il revint avec les honneurs du triomphe, rapporte qu'il ne but d'autre vin que celui des rameurs de son vaisseau : bien différent en cela de ceux qui, dans les festins, font servir à leurs convives un autre vin que le leur, ou, du moins, leur en font substituer d'autre pendant le cours du repas.

De quels vins se servaient les premiers Romains.

XV. Les anciens estimaient beaucoup les vins parfumés de myrrhe, ce que Plaute atteste dans sa comédie de *Persa*, quoiqu'il veuille que dans ce vin on ajoute du calamus. On en a conclu qu'ils aimaient aussi le vin aromatisé. Fabius Dossennus a dit en vers :

J'envoyais du bon vin, du myrrhé.......

Et dans son *Acharistion :*

...... Rien n'y manqua : pain, gruau, vin myrrhé.

Scévola, Lélius, Ateius Capiton, étaient du même avis. Ce dernier a dit dans le *Pseudole :*

Il lui faut des douceurs, en a-t-on préparé ?

CHAR.

Belle demande ! eh oui, raisin cuit, vin myrrhé ;
Raisin sec et du miel.......

Tous ces vers font voir que le vin myrrhé figurait non-seulement parmi les vins, mais encore parmi les plus agréables.

Digitized by Google

Notabilia circa aphothecas. De vino Opimiano.

XVI. 14. Apothecas fuisse, et diffundi solita vina anno DCXXXIII Urbis, apparet indubitato Opimiani vini argumento, jam intelligente suum bonum Italia. Nondum tamen ista genera in claritate erant. Itaque omnia tunc genita unum habent consulis nomen. Sic quoque postea diu transmarina in auctoritate fuerunt, et ad avos usque nostros: quin et Falerno jam reperto, sicut apparet ex illo Comici versu,

Quinque Thasi vini depromam, bina Falerni.

P. Licinius Crassus, et L. Julius Cæsar censores anno Urbis conditæ DCLXV edixerunt, « ne quis vinum Græcum amineumque octonis æris singula quadrantalia venderet. » Hæc enim verba sunt. Tanta vero vino Græco gratia erat, ut singulæ potiones in convictu darentur.

Quando primum vini quatuor genera posita.

XVII. Quibus vinis auctoritas fuerit sua in mensa, M. Varro his verbis tradit: « L. Lucullus puer apud patrem numquam lautum convivium vidit, in quo plus semel Græcum vinum daretur. Ipse quum rediit ex Asia, millia cadum in congiarium divisit amplius centum. C. Sentius, quem prætorem vidimus, Chium vinum do-

Digitized by Google

Faits remarquables relativement aux caves. Du vin d'Opimius.

XVI. 14. L'an de Rome 633, il y avait déjà dans cette ville des celliers, et l'on mettait le vin en bouteille, ce dont le vin opimien nous fait foi. Déjà l'Italie sentait l'avantage d'avoir des vins exquis. Cependant les célébrités actuelles n'existaient pas, et tous les vins de ce temps portent le nom du consul Opimius. Les vins d'outre-mer eurent ensuite la vogue, et elle se soutint jusqu'au temps de nos aïeux, même après la découverte du falerne. Un comique a dit:

Cinq de vin de Thasos, deux de vin de Falerne.

L'an de Rome 665, les censeurs Pub. Licinius Crassus et L. Julius César défendirent de vendre plus de huit as une amphore de vin grec et de vin aminéen. Telle est la teneur même du décret: cependant le vin grec était si estimé, qu'on n'en donnait qu'un verre par repas.

A quelle époque, pour la première fois, on servit quatre espèces de vin.

XVII. M. Varron nous dit quels vins on estimait le plus à table. Lucullus, étant enfant, ne vit jamais servir plus d'une fois du vin grec chez son père, quelque magnifique que fût le festin; mais lui, à son retour d'Asie, en fit distribuer au peuple, en pur don, plus de cent mille *cadi* (tonneaux de dix à douze conges). C. Sentius, que nous avons vu préteur, disait qu'il n'était ja-

mum suam illatum dicebat tum primum, quum sibi cardiaco medicus dedisset. Hortensius super decem millia cadum heredi reliquit. » Hactenus Varro.

15. Quid? non et Cæsar dictator triumphi sui cena vini Falerni amphoras, Chii cados in convivia distribuit? Idem Hispaniensi triumpho Chium et Falernum dedit. Epulo vero in tertio consulatu suo, Falernum, Chium, Lesbium, Mamertinum : quo primum tempore quatuor genera vini apposita constat. Postea ergo alia omnia in nobilitatem venerunt, circiter septingentesimum Urbis annum.

Ex labrusca usus : et quis frigidissimus natura succus.

XVIII. 16. Itaque non miror innumerabilia pæne genera fictitii reperta multis ante sæculis, quæ nunc dicemus, omnia ad medicinæ usum pertinentia. Omphacium quo modo fieret, propter unguenta diximus priore libro. Fit e labrusca, hoc est, vite silvestri, quod vocatur œnanthinum. Flores ejus libris duabus in musti cado macerati, post xxx dies mutantur. Præter hoc radix labruscæ et acini coria perficiunt. Ii paulo postquam defloruere, singulare remedium habent ad refrigerandos in morbis corporum ardores, gelidissima, ut ferunt, natura. Pars eorum æstu moritur, priusquam reliqui,

Digitized by Google

mais entré chez lui de vin de Chio avant que son médecin ne le lui eût ordonné pour le mal d'estomac. Hortensius laissa à son héritier plus de dix mille *cadi* de vin. Voilà ce qu'on lit chez Varron.

15. Mais que dire de César, qui, lors de sa dictature et dans le festin qu'il donna pour son triomphe, distribua à chaque bande de conviés des amphores de Falerne et des *cadi* de Chio. Dans son triomphe d'Espagne, il distribua aussi du chio et du falerne. Nommé épulon dans son troisième consulat, il distribua du falerne, du chio, du lesbos, du mamertin : c'est la première fois qu'on vit quatre sortes de vin dans un même festin. Les autres vins arrivèrent à la célébrité vers l'an de Rome 700.

Usage de la labrusque. Quel est le suc le plus froid dans la nature.

XVIII. 16. Je ne m'étonne donc pas que l'on ait inventé, il y a des siècles, divers vins artificiels, la plupart destinés aux usages de la médecine. Je vais en parler à présent. J'ai dit plus haut comment se préparait l'omphacium, qui entre dans les parfums. Avec la vigne sauvage, on fait le vin énanthin. Pour cela, on prend deux livres des fleurs de cette vigne ; on les laisse macérer trente jours dans un *cadus* de mustum, et au bout de trente jours on transvase. Outre cet usage, la racine de la vigne sauvage, et ses raisins, sont employés pour le travail des cuirs. Ces raisins, peu de temps après que leur fleur est tombée, ont une vertu singulière pour rafraîchir les personnes en proie aux maladies chaudes,

Digitized by Google

qui solstitiales dicuntur. Universi numquam marurescunt : et si prius, quam tota marcescat uva, incocta detur cibo gallinaceo generi, fastidium gignit uvas appetendi.

Vini fictitii genera LXVI.

XIX. Fictitiorum primum fit ex ipso vino, quod vocant adynamon, hoc modo : albi musti sextarii xx, aquæ dimidium, fervet donec excoquatur aquæ mensura. Alii marinæ sextarios decem, tantumdem pluviæ, in sole quadraginta diebus torrent. Dant ægris, quibus vini noxiam timent.

Proximum fit e milii semine maturo, cum ipsa stipula, libram et quadrantem in congios duos musti, macerato, et post septimum mensem transfuso. Ex loto arbore, frutice, herba, dictum est uti quæque fierent.

Fiunt et e pomis quæ dicemus, interpretationibus non nisi necessariis additis : primumque e palmis, quo Parthi et Indi utuntur, et Oriens totus : maturarum, quas vocant chydæas, modio in aquæ congiis tribus macerato, expressoque. Sic fit et sycites e fico, quem alii palmi-

Digitized by Google

parce qu'ils sont, dit-on, naturellement très-froids. Une partie de ces raisins sèchent, par l'effet de la chaleur, avant les autres : ceux-ci sont appelés solsticiaux. Ni les uns ni les autres, pourtant, n'atteignent la maturité. Si, avant qu'ils soient entièrement flétris, on en fait cuire dans la nourriture des poules, on leur fait perdre l'envie de manger le raisin.

Soixante-six espèces de vins artificiels.

XIX. Le premier des vins artificiels se fait avec le vin adyname ; voici comment : on prend vingt setiers de moût blanc, dix setiers d'eau, et on fait bouillir le tout jusqu'à ce qu'il ne reste plus d'eau. D'autres mettent dix setiers d'eau de mer, dix d'eau de pluie, et laissent le tout quarante jours au soleil. On donne cette boisson aux malades à qui l'on craint que le vin ne soit nuisible.

Un autre vin se fait avec la graine de millet bien mûr. On prend une livre et un quart de cette graine avec son tuyau, et on les fait macérer dans deux conges de moût : sept mois après on transvase la liqueur. Il a été dit comment on fait du vin avec le lotus arbre, le lotus arbuste, et le lotus herbe.

On fait aussi des vins avec divers fruits. Nous ne donnerons sur eux que les détails nécessaires. Ce sont d'abord le vin de dattes, en usage chez les Parthes et dans tout l'Orient (on le fait en jetant trois conges d'eau sur un muid de dattes mûres ou chydées, qu'ensuite on pressure); le vin sycite, autrement palmiprime, ou ca-

Digitized by Google

primum, alii catorchiten vocant. Aut si dulce esse non libeat, pro aqua tantumdem vinaceorum adjicitur. E Cypria fico et acetum præcellens, atque Alexandrina quoque melius. Vinum fit, et e siliqua Syriaca, et e piris, malorumque omnibus generibus. Sed e Punicis, quod rhoiten vocant : et e cornis, mespilis, sorbis, moris siccis, nucleis pineis. Hi musto madidi exprimuntur : superiora per se mitia. Myrtiten Cato quemadmodum fieri docuerit, mox paulo indicabimus. Græci vero et alio modo. Ramis teneris cum suis foliis in albo musto decoctis, tusis, libram in tribus musti congiis defervefaciunt, donec duo supersint. Quod ita silvestris myrti baccis factum est, myrtidanum vocatur : hoc manus tingit.

Ex his quæ in hortis gignuntur fit vinum e radice, asparago, cunila, origano, apii semine, abrotono, mentastro, ruta, nepeta, serpyllo, marrubio. Manipulos binos condunt in cadum musti, et sapæ sextarium, et aquæ marinæ heminam. E napis fit, duum denariorum pondere in sextarios binos musti addito : item e scillæ radice. Inter flores ex rosæ foliis tusis in linteolo in mustum collatis, cum ponduscuolo, ut sidat, XL pon-

Digitized by Google

torchite, vin de figues que l'on fait de la même manière, ou dans lequel, si l'on ne veut pas qu'il soit doux, on met, au lieu d'eau, égale quantité de marc de raisin (les figues de Cypre donnent un excellent vinaigre; mais celles d'Alexandrie en donnent un meilleur encore); le vin des siliques du caroubier de Syrie, le vin de poires, et celui que donnent toutes les espèces de pommes. On en prépare avec les grenades, et on l'appelle rhoïte. Les fruits du cornouiller, les nèfles, les cormes, les mûres sèches, les pignons de la pomme de pin en fournissent aussi. Le dernier se fait en trempant les pignons dans le moût, pour les pressurer ensuite. Les précédens sont doux par eux-mêmes. Nous donnerons un peu plus bas la recette de Caton pour le vin de myrte. Les Grecs s'y prennent autrement. Ils pilent de jeunes branches de myrte avec leurs feuilles, après les avoir fait bouillir dans du moût blanc, puis en font bouillir de nouveau une livre dans trois conges de moût, jusqu'à diminution d'un tiers. On appelle myrtidane la liqueur préparée de la même façon avec les baies du myrte sauvage. Il tache les mains.

Parmi les plantes de jardin, l'asperge, la sarriette, l'origan, la graine de persil, l'abrotone, le mentastre, la rue, le népète, le serpolet, le marrube fournissent des vins. On met deux poignées de chacune de ces herbes dans un *cadus* de moût, en y joignant un setier de sapa (vin cuit) et une hémine d'eau de mer. On fait du vin de navet en mettant deux drachmes de navets sur deux setiers de moût. On fait de même avec la scille. On obtient encore un vin en pilant dans un linge des fleurs de rose,

Digitized by Google

dere denariorum in sextarios vicenos musti, nec ante tres menses vase aperto. Item e nardo Gallico, et aliud e silvestri.

Aromatiten quoque invenio factitatum tantum non unguentorum compositione, primo e myrrha, ut diximus, mox et nardo Celtico, calamo, aspalatho, offis in mustum aut dulce vinum dejectis. Alii de calamo, junco, costo, nardo Syriaco, amomo, casia, cinnamomo, croco, palma, asaro, similiter et offa. Apud alios nardi, et malobathri selibris in musti congios duos additis: qualia nunc quoque fiunt pipere et melle addito, quæ alii condita, alii piperata appellant. Invenitur et nectarites ex herba, quam alii helenion, alii medicam, alii symphyton, alii Idæam et Orestion, alii nectaream vocant, radice ponderis XL denariorum in sextarios sex musti addita, similiter in linteo.

Ex ceteris herbis, fit absinthites in XL sextariis musti, absinthii Pontici libra decocta ad tertias partes vel scopis absinthii in vinum additis. Similiter hyssopites e Cilicio hyssopo, unciis tribus in duos congios musti conjectis, aut tusis in unum. Fiunt utraque et alio modo, circa radices vitium sato. Sic et elleboriten fieri ex veratro nigro Cato docet. Sic fit et scammonites. Mira vi-

Digitized by Google

dont on met quarante drachmes dans vingt setiers de moût, avec quelque chose de pesant pour les précipiter. On ouvre le vaisseau au bout de trois mois. Le nard gaulois et le nard sauvage donnent du vin par le même procédé.

On a fait des vins aromatiques qui servent à d'autres usages qu'à celui des parfums : tel est d'abord le vin myrrhé, dont j'ai parlé; le nard celtique, le calamus, l'aspalathe en donnent aussi quand on met dans du moût ou dans un vin doux une certaine quantité de ces plantes pilées. Le calamus, le jonc, le costus, le nard de Syrie, l'amome, la casia, le cinnamome, le safran, les dattes, l'asarum, fournissent aussi des vins toutes les fois qu'on les pile. D'autres mettent dans deux conges de moût une demi-livre de nard et de malobathre. Encore aujourd'hui on compose des vins avec le poivre et le miel, et on les nomme, tantôt vin confit, et tantôt vin poivré. On parle aussi du nectarite, qui se fait avec la plante nommée par les uns helenium, par les autres symphyte, medica, idéa, orestium, et enfin nectarée. On met dans six setiers de moût un linge contenant quarante drachmes de la racine de cette plante.

Le vin d'absinthe se fabrique, ou en faisant bouillir une livre d'absinthe de Pont dans quarante setiers de moût, jusqu'à diminution des deux tiers, ou en mettant quelques poignées d'absinthe dans du vin. Le vin d'hyssope se fait d'hyssope de Cilicie, dont on jette trois onces pilées ou non pilées dans deux conges de moût. Ces deux vins se préparent encore en semant les plantes en question aux pieds des vignes. Caton nous apprend

Digitized by Google

tium natura, saporem alienum in se trahendi, qualem et salicum redolent Patavinorum in palustribus vindemiæ. Sic et elleborum seritur in Thaso, aut cucumis silvester, aut scammonia: quod vinum phthorium vocant, quoniam abortus facit.

Fit et ex herbis, quarum naturæ suo loco dicentur. E stœchade, et radice gentianæ, et tragorigano, et dictamno, asaro, dauco, elelisphaco, panace, acoro, conyza, thymo, mandragora, junco. Vocarunt et scyzinum, et itæomelin, et lectisphagiten, quorum jam obliterata ratio est.

Et fruticum vero e genere, cedri utriusque, cupressi, laurus, juniperi, terebinthi, in Gallia lentisci, baccas aut lignum recens musto decoquunt. Item chamelææ, et chamæpityos, et chamædryos lignum eodem modo, et ex flore, in congium musti decem denariorum pondere addito.

Hydromeli, sive melicraton.

XX. 17. Fit vinum et ex aqua ac melle tantum. Quinquennio ad hoc servari cælestem jubent. Aliqui prudentiores statim ad tertias partes decoquunt, et tertiam mellis veteris adjiciunt: deinde XL diebus Canis

Digitized by Google

qu'on fait de la même façon le vin d'ellébore avec l'ellébore noir. Il en est de même du scammonite. Généralement la vigne se charge, avec une merveilleuse facilité, du goût des plantes voisines; ainsi les raisins des marais de Padoue ont un goût de saule. Dans l'île de Thasos on fait croître l'ellébore, le concombre sauvage et la scammonée au pied de la vigne : le vin, alors, s'appelle phthorium, parce qu'il fait avorter.

On fait encore des vins avec d'autres herbes, dont nous expliquerons les caractères en lieu convenable : telles sont la stéchade, la racine de gentiane, le tragorigane, le dictamne, l'asarum, le daucus, l'élélisphaque, le panax, l'acorus, la conyze, le thym, la mandragore, le jonc. On a perdu la recette des vins dits scyzine, itéoméli et lectisphagite.

Les vins d'arbrisseaux sont ceux de cyprès, de laurier, de genevrier, de térébinte, des deux espèces de cèdres, et, en Gaule, de lentisque. On fait bouillir, dans du moût, leurs baies ou leur bois nouveau. On prépare de même des vins avec le bois de chamélée, de chamépitys, de chamédrys, ainsi qu'avec leurs fleurs, dont on met dix drachmes dans un conge de moût.

Hydromel ou mélicrate.

XX. 17. On fait un vin avec de l'eau et du miel : l'eau doit être de l'eau de pluie gardée cinq ans. Des gens expérimentés, cependant, se servent de l'eau de pluie dès qu'elle est tombée, et la font bouillir jusqu'à diminution des deux tiers; ils ajoutent ensuite un tiers de miel, puis

Digitized by Google

ortu in sole habent. Alii diffusa ita decimo die obturant. Hoc vocatur hydromeli, et vetustate saporem vini adsequitur, nusquam laudatius, quam in Phrygia.

Oxymeli.

XXI. Quin et acetum melle temperabatur: adeo nihil intentatum vitæ fuit. Oxymeli hoc vocarunt, mellis decem libris, aceti veteris heminis quinque, salis marini libra, aquæ pluviæ sextariis quinque suffervefactis decies, mox elutriatis, atque ita inveteratis. Omnia ab Themisone summo auctore damnata: et hercule coactus eorum usus videri potest, nisi si quis naturæ opus esse credit aromatiten, et ex unguentis vina composita, aut ut biberentur genuisse eam frutices. Ista sunt cognitu jucunda, solertia humani animi omnia exquirente. Nihil quidem ex his anno durare, præterquam quæ vetustate ipsa fieri diximus: et plura ne tricenis quidem diebus, non erit dubium.

Vini prodigiosi genera XII.

XXII. 18. Sunt et in vino prodigia. Dicitur in Arca-

Digitized by Google

exposent le mélange au soleil pendant les quarante jours caniculaires. D'autres mettent, au bout de dix jours, la liqueur dans des vases bouchés : c'est ce que l'on nomme hydromel. Le temps donne à ce liquide un goût de vin. Le meilleur est celui de la Phrygie.

Oxymel.

XXI. On a aussi mêlé du miel avec le vinaigre ; car que n'ont point tenté les hommes? Cette composition se nomme oxymel. On l'obtient avec dix livres de miel, cinq hémines de vinaigre vieux, une livre de sel marin, le tout bouilli dans cinq setiers d'eau de pluie, jusqu'à ce qu'elle ait jeté dix bouillons, après quoi on verse la liqueur dans des vases et on la laisse vieillir. Thémison, auteur du premier ordre, blâme tous ces vins. Leur usage ne doit avoir lieu, à mon avis, qu'en cas de nécessité, à moins qu'on ne dise que ces vins aromatiques et composés de parfums sont naturels, et que la nature n'a fait naître ces plantes que pour nous servir de boissons. Quoi qu'il en soit, ces inventions flattent la curiosité humaine, et sont agréables à connaître. De tous les vins artificiels, aucun ne dure plus d'un an, sauf ceux que le temps lui-même concourt à fabriquer, comme nous l'avons indiqué; quelques-uns ne durent pas même trente jours.

Douze espèces de vins mis au rang des prodiges.

XXII. 18. Le vin offre aussi des prodiges. On dit

Digitized by Google

dia fieri, quod fecunditatem feminis importet, viris rabiem. At in Achaia maxime circa Caryniam abigi partum vino atque etiam si uvam edant gravidæ, quum differentia in gustatu non sit. Trœzenium vinum qui bibunt, negantur generare. Thasos duo genera vini diversa facere proditur: unum quo somnus concilietur, alterum vero quo fugetur. Apud eosdem vitis theriace vocatur, cujus et vinum et uva contra serpentium ictus medetur. Libanios thuris odore, ex qua diis prolibant. E diverso aspendios, damnata aris. Ferunt eam nec ab alite ulla attingi. Thasiam uvam Ægyptus vocat apud se prædulcem, quæ solvit alvum. Est contra in Lycia, quæ solutam firmat. Ægyptus et ecbolada habet, abortus facientem. Vina in apothecis Canis ortu mutantur quædam, posteaque restituuntur sibi. Sic et mari navigatio, cujus jactatus his, quæ duraverint, tantum vetustatis adjicere sentitur, quantum habuerint.

Quibus vinis ad sacra uti non sit fas.

XXIII. 19. Et quoniam religione vita constat, prolibare diis nefastum habetur vina, præter imputatæ vitis, fulmine tactæ, quamque juxta hominis mors laqueo pependerit, aut vulneratis pedibus conculcata, et quod circumcisis vinaceis profluxerit, aut superne deciduo im-

Digitized by Google

qu'il y a des vins en Arcadie qui rendent les hommes furieux et les femmes fécondes. En Achaïe, surtout aux environs de Carynie, il y a une espèce de vin qui fait accoucher les femmes. Le raisin qui le produit, quoique n'ayant qu'un goût ordinaire, a la même propriété. Ceux qui boivent du vin de Trézène ne peuvent, dit-on, devenir pères. Dans l'île de Thasos, il y a, dit-on, deux sortes de vins opposés; l'un provoque, et l'autre fait fuir le sommeil. Dans la même île se trouve la vigne dite thériaque; ses raisins et son vin remédient à la morsure des serpens. Le vin libanien a une odeur d'encens; aussi l'emploie-t-on dans les sacrifices. Au contraire, le vin aspendien est éloigné des autels; on dit même que nul oiseau n'en attaque le raisin. L'Égypte donne le nom de Thasien à un raisin très-doux qui relâche le ventre. Certains vins de Lycie, au contraire, le resserrent. L'ecbolas, qui est un vin d'Égypte, fait avorter. Il est des vins qui, dans le temps de la Canicule, s'altèrent dans les celliers, et se rétablissent ensuite. La navigation altère aussi les vins; mais ceux qui peuvent la supporter semblent ensuite une fois plus vieux qu'ils ne le sont réellement.

Quels vins ne peuvent être employés dans les cérémonies sacrées.

XXIII. 19. Comme la religion est la base de la vie, on croit qu'il est interdit de faire aux dieux des libations avec le vin provenant non-seulement de vignes non taillées, mais encore de vignes frappées de la foudre, ou près desquelles un homme aura été pendu; de même, si la vendange a été foulée par un homme blessé

Digitized by Google

mundiore lapsu aliquo polluta. Item Græca, quoniam aquam habeant. Vitis ipsa quoque manditur, decoctis caulibus summis, qui et condiuntur in aceto ac muria.

Quibus generibus musta condiant.

XXIV. Verum et de apparatu vini dixisse conveniat, quum Græci privatim ea præcepta condiderint, artemque fecerint, sicut Euphronius, et Aristomachus, et Commiades, et Hicesius. Africa gypso mitigat asperitatem, nec non aliquibus sui partibus calce. Græcia argilla, aut marmore, aut sale, aut mari, lenitatem excitat: Italiæ pars aliqua rabulana pice: ac resina condire musta vulgare est ei, provinciisque finitimis. Nonnusquam prioris vini fæce, acetove condiunt. Nec non et ex ipso musto fiunt medicamina: decoquitur, ut dulcescat portione virium. Nec durare ultra annuum spatium tale proditur. Aliquibus in locis decoquunt ad sapas musta, infusisque his ferociam frangunt. Et in hoc tamen genere, et in omni alio subministrant vasa ipsa condimentis picis: cujus faciendæ ratio proximo dicetur volumine.

Digitized by Google

au pied, ou pressurée après la taille du marc, ou souillée par quelque ordure qui y sera tombée, le vin ne doit pas paraître à l'autel. On en exclut même les vins grecs, parce qu'ils sont mêlés d'eau. On mange encore les sommités des tiges de vigne, après les avoir fait bouillir; on les confit aussi dans le vinaigre et la saumure.

Comment on apprête le moût.

XXIV. Parlons maintenant de la manière de préparer les vins. Des Grecs, par exemple Euphronius, Aristomaque, Commiade et Hicesius, ont écrit des traités sur ce sujet, et en ont fait un art. En Afrique, on tempère l'âpreté du vin en y jetant du gypse, et dans quelques endroits de la chaux. Les Grecs emploient, pour fortifier les leurs, l'argile, la poudre de marbre, le sel ou l'eau de mer. Dans quelques parties de l'Italie on poisse le vin. L'Italie entière et les provinces accommodent les vins nouveaux avec de la résine; quelquefois on y met de la lie de vin vieux ou du vinaigre. On prépare souvent le moût sans y rien ajouter, mais on le fait bouillir pour qu'il s'adoucisse et perde une partie de ses forces; on dit qu'alors il ne dure qu'un an. En quelques endroits on fait bouillir le vin jusqu'à réduction d'un tiers (ce qu'on nomme sapa), puis on le mêle avec d'autres vins pour en adoucir la dureté; mais, de quelque façon que l'on accommode le vin, on se sert toujours de vaisseaux poissés. Nous dirons dans le livre suivant comment se prépare la poix.

Digitized by Google

De pice, resinis.

XXV. 20. Arborum succo manantium picem resinamque, aliæ ortæ in Oriente, aliæ in Europa ferunt. Quæ interest Asia, utrimque quasdam habet. In Oriente, optimam tenuissimamque terebinthi fundunt: deinde lentisci, quam et mastichen vocant: postea cupressi, acerrimam sapore. Liquidam omnes, et tantum resinam: crassiorem vero et ad pices faciendas cedrus. Arabica resina alba est, acri odore, difficilis coquenti. Judæa callosior, et terebinthina quoque odoratior: Syriaca Attici mellis similitudinem habet. Cypria antecedit omnes: est autem melleo colore, carnosa. Colophonia præter ceteras fulva: si teratur, alba fit, gravior odore: ob id non utuntur ea unguentarii. In Asia quæ fit e picea, admodum candida, spagas vocatur. Resina omnis dissolvitur oleo. Quidam et creta figlinarum hoc fieri arbitrantur. Pudetque confiteri, maximum jam honorem ejus esse in evellendis virorum corpori pilis.

Ratio autem condiendi musta, in primo fervore, qui novem diebus quum plurimum peragitur, adspersu picis, ut odor vino contingat, et saporis quædam acumina. Vehementius id fieri arbitrantur crudo flore resinæ,

Digitized by Google

De la poix; des résines.

XXV. 20. Parmi les arbres qui rendent un suc et nous donnent la poix et la résine, les uns se trouvent en Orient, les autres en Europe. L'Asie, qui est située entre ces deux régions, en a de deux espèces. En Orient les térébinthes donnent la meilleure et la plus fine; vient ensuite celle du lentisque, appelée mastic; enfin celle du cyprès, qui est la plus âcre : tous ces sucs sont liquides et résineux. Le cèdre donne un liquide plus épais, et propre à faire de la poix. La résine d'Arabie est blanche; elle a l'odeur forte, et incommode beaucoup ceux qui la cuisent. En Judée elle est plus épaisse, et a plus d'odeur que celle du térébinthe. Celle de Syrie ressemble au miel attique; celle de Cypre surpasse toutes les autres : elle est charnue et de couleur de miel. Celle de Colophon est plus blonde que les autres; broyée, elle devient blanche et d'une forte odeur; aussi les parfumeurs ne s'en servent-ils point. Celle du picéa d'Asie, très-blanche, se nomme spagas. Toutes les résines sont solubles dans l'huile; quelques-uns croient la dissolution possible dans la craie des potiers. Ajouterai-je que la plus belle propriété de la résine, aux yeux des Romains de notre époque, est d'être épilatoire?

Voici comment on poisse les vins. Lorsqu'ils commencent à bouillir, ce qui d'ordinaire dure neuf jours, on y jette de la poix, afin de leur donner de l'odeur et du goût. La fleur de résine crue est plus énergique, selon l'opinion commune, et donne plus de force aux vins

Digitized by Google

excitarique lenitatem. E diverso crapula compesci feritatem nimiam, frangique virus: aut ubi pigra lenitas torpeat, virus addi. Liguriæ maxime Circumpadanisque mustis crapulæ utilitas discernitur hoc modo: pugnacibus mustis crapulæ plus inditur, lenibus parcius. Sunt qui ex utroque condiri velint: necnon alia, quæ est musti, pice et natura. Vitiumque musto quibusdam in locis iterum sponte fervere: qua calamitate deperit sapor, vappæque accipit nomen, probrosum etiam hominum, quum degeneravit animus. Aceti enim nequitiæ inest. virtus magnos ad usus, et sine queis vita mitior degi non possit.

Cetero vinorum medicaminis tanta cura est, ut cinere apud quosdam, ceu gypso alibi, et quibus diximus modis, instaurentur. Sed cinerem e vitis sarmentis, aut quercu præferunt. Quin et marinam aquam ejusdem rei gratia ex alto peti jubent, servarique ab æquinoctio verno, aut certe nocte solstitio, et Aquilone flante hauriri, vel si circa vindemiam hauriatur, decoqui.

Pix in Italia ad vasa vino condendo maxime probatur Brutia. Fit e piceæ resina, in Hispania autem e pinastris, minime laudata. Est enim resina harum amara et arida, et gravi odore. Differentiam rationemque fa-

Digitized by Google

faibles. La résine cuite, au contraire, adoucit ceux qui sont trop violens, et les rend moins fumeux; au contraire, elle donne de la force et du feu à ceux qui en manquent. C'est surtout en Ligurie et dans les environs du Pô qu'on sent l'avantage des deux procédés, dont l'un consiste à mettre plus de résine cuite dans les vins forts, et moins dans les vins doux. Quelques-uns veulent que l'on emploie la résine crue et la résine cuite, ou qu'au lieu de résine et de poix, on emploie du moût. Dans quelques endroits les vins se gâtent lorsqu'ils bouillent pour la seconde fois; leur goût s'évente, et ils prennent le nom de vappa, appliqué ensuite aux gens débauchés, et dont le cœur n'a plus d'énergie. Le vinaigre au contraire, s'il a un goût peu agréable, a du moins de la force, de nombreux usages, et figure parmi les élémens des douceurs de la vie.

Au reste, on a poussé si loin les recherches sur la préparation des vins, que dans quelques endroits on y emploie de la cendre au lieu du plâtre et des autres moyens dont nous avons parlé; la cendre de vigne ou de chêne passe pour la meilleure. On vante aussi l'eau de mer prise vers l'équinoxe de mars, en haute mer, et gardée depuis ce temps-là, et celle qui a été puisée de nuit vers le solstice d'été, et par un vent du nord. Si on l'a recueillie au temps de la vendange, on ne l'emploie qu'après l'avoir fait bouillir.

La poix du Brutium est la plus estimée, en Italie, pour poisser les vaisseaux qui contiendront le vin. On la tire du picéa. En Espagne, le pin sauvage en fournit une sèche, amère, et d'une odeur forte; elle est peu

Digitized by Google

ciendi proximo volumine demonstrabimus inter arbores feras. Vitia, præter supra dicta, acor aut fumidum virus: picis autem, adustio: experimentum vero, si fragmenta subluceant, ac sub dente lentescant acore jucundo. Asia picem Idæam maxime probat, Græcia Piericam, Virgilius Naryciam. Diligentiores admiscent nigram mastichen, quæ in Ponto bituminis similis gignitur, et iris radicem, oleumque. Nam ceram accipientibus vasis compertum est vina acescere. Sed transferre in ea vasa, in quibus acetum fuerit, utilius, quam in ea, in quibus dulce aut mulsum. Cato jubet vina concinnari (hoc enim utitur verbo) cineris lixivii cum defruto cocti parte quadragesima, in culeum: vel salis sesquilibra, interim et tuso marmore. Facit et sulphuris mentionem, resinæ vero in novissimis. Super omnia addi maturescente jam vino jubet mustum, quod ille tortivum appellat, nos intelligimus novissime expressum. Et adjicimus tingendi gratia colores, ut pigmentum aliquod vini, atque ita pinguius fieri. Tot veneficiis placere cogitur: et miramur noxium esse. In vitium inclinantis experimentum est, laminæ plumbeæ mutatus in eo colos.

Digitized by Google

estimée. Nous expliquerons dans les livres suivans, en parlant des arbres sauvages, quelles sont les diverses espèces de poix, et comment on les fait. Les défauts de la résine, outre ceux que nous avons signalés, sont l'acidité et l'odeur de fumée; celui de la poix, d'être trop brûlée. On reconnaît sa bonté au luisant de sa cassure et à ce qu'elle se ramollit sous la dent, en faisant éprouver une acidité agréable. On vante surtout, en Asie, la poix du mont Ida; en Grèce, celle du mont Pierius; Virgile préfère celle de Naryce. Les fabriquans les plus habiles mêlent à leur poix le mastic noir du Pont, qui ressemble à du bitume, de la racine d'Iris et de l'huile. Si l'on met le vin dans des tonneaux cirés, il s'aigrit : mieux vaut encore le mettre dans des vaisseaux qui auront contenu du vinaigre, que dans ceux où il y aura eu du vin doux ou du vin miellé. Caton veut que pour parer le vin, c'est le mot dont il se sert, on y mêle par culeus un quarantième de cendres de lessive bouillie avec du vin cuit, ou bien une demi-livre de sel, avec du marbre en poudre. Caton nomme aussi le soufre et la résine comme élémens de ces mélanges. Il veut surtout que quand le vin est presque au terme de la fermentation, on y ajoute une certaine quantité de mustum tortivum, que nous appelons vin du dernier pressurage. On jette aussi des matières colorantes dans le vin, pour le farder et lui donner plus de corps. Telles sont les sophistications qu'on lui fait subir pour le rendre agréable; et nous nous étonnerons qu'il soit nuisible! On connaît qu'un vin commence à tourner, lorsqu'une lame de plomb y change de couleur.

Digitized by Google

De aceto: de fæce.

XXVI. Proprium autem inter liquores vino, mucescere, aut in acetum verti: exstantque medicinæ volumina. Et fæx vini siccata recipit ignes, ac sine alimento per se flagrat. Cinis ejus nitri naturam habet, easdemque vires, hoc amplius, quo pinguior sentitur.

De vasis vinariis: de cellis.

XXVII. 21. Magna et collecto jam vino differentia in cella. Circa Alpes ligneis vasis condunt, circulisque cingunt, atque etiam hieme gelida ignibus rigorem arcent. Mirum dictu, sed aliquando visum: ruptis vasis stetere glaciatæ moles, prodigii modo, quoniam vini natura non gelascit, alias ad frigus stupens tantum. Mitiores plagæ doliis condunt, infodiuntque terræ tota, aut ad portionem situs. Item cælum præbent: alibi vero impositis tectis arcent: traduntur que et hæc præcepta: latus cellæ vinariæ, aut certe fenestras obverti in Aquilonem oportere, vel utique in exortum æquinoctialem. Sterquilinia et arborum radices procul abesse, omniaque odoris evitandi, facillimo in vina transitu: ficos utique et caprificos. Doliis etiam intervalla dari; ne inter sese vitia serpant, contagione vini semper ocissima. Quin et

Digitized by Google

Du vinaigre ; de la lie.

XXVI. Le vin seul, parmi les liqueurs, s'évente ou s'aigrit. Il y a des volumes entiers de recettes sur la lie; celle-ci, desséchée, prend feu, et brûle seule sans qu'on y joigne d'autres matières inflammables. Les cendres ont la nature du nitre et les mêmes propriétés; plus elles sont grasses, mieux elles valent.

Des vases à vin ; des celliers.

XXVII. 21. Il y a une foule de moyens de garder le vin, une fois recueilli. Vers les Alpes, on le met dans des tonneaux de bois fortement liés avec des cercles, et dans le fort de l'hiver on emploie le feu pour en écarter la gelée. Quelquefois cependant on l'a vu, avec étonnement, se convertir en masse de glace et briser le tonneau ; vrai prodige, puisqu'il est de la nature du vin de ne point geler, mais de s'engourdir seulement par le froid. Dans des pays plus chauds, on le met dans des vaisseaux de terre qu'on enfonce dans le sol en tout ou en partie, suivant les diverses températures du pays. En quelques endroits on le laisse à l'air ; ailleurs on le met à l'abri sous un toit. Voici les principes qu'on donne à ce sujet. Un des côtés du cellier, ou du moins les fenêtres, doivent être tournées au nord ou au levant équinoxial. Près de la cave il ne doit se trouver ni fumier, ni racine d'arbre, ni aucune chose fétide, car le vin contracte très-facilement les odeurs.

Digitized by Google

figuras referre. Ventruosa ac patula minus utilia. Picari oportere protinus a Canis ortu, postea perfundi marina aqua aut salsa, dein cinere sarmenti adspergi, vel argilla, abstersa myrrha suffiri, ipsasque sæpius cellas. Imbecilla vina demissis in terram doliis servanda, valida expositis. Numquam implenda: et quod supersit, passo aut defruto perungendum, admixto croco, pice veteri, cum sapa: sic opercula doliorum medicanda, addita mastiche ac pice. Bruma aperiri vetant, nisi sereno die. Vetant Austro flante, lunave plena. Flos vini candidus probatur: rubens triste signum est, si non is vini colos sit. Item vasa incalescentia, operculave sudantia. Quod celeriter florere cœperit, odoremque trahere, non fore diutinum. Ipsa quoque defruta ac sapas, quum sit cælum sine luna, hoc est, in sideris ejus coitu, neque alio die coqui jubent: præterea plumbeis vasis, non æreis, nucibusque juglandibus additis: eas enim fumum excipere. Campaniæ nobilissima exposita sub dio in cadis verberari sole, luna, imbre, ventis aptissimum videtur.

Digitized by Google

Il faut aussi proscrire les figuiers domestiques ou sauvages. Les tonneaux ne doivent point se toucher, pour éviter qu'un vin n'en gâte un autre, détérioration mutuelle très-rapide chez eux. La figure des tonneaux est aussi un objet important: ceux qui sont larges et ventrus sont moins bons. On doit les poisser dès le lever de la Canicule, puis les arroser d'eau de mer ou d'eau salée, les saupoudrer d'argile ou de cendres de sarment, et, après les avoir essuyés, les parfumer avec de la myrrhe. On doit aussi parfumer souvent les caves. Les vins faibles doivent être gardés sous terre; les vins généreux doivent être exposés à l'air. Jamais les tonneaux ne doivent être pleins; mais la partie vide sera enduite de vin de raisin sec ou de vin cuit, dans lequel on aura mêlé du safran et de la vieille poix. Enduisez de même les couvercles des vaisseaux, et ajoutez-y du mastic et de la poix. On ne doit point ouvrir de tonneau au solstice d'hiver, si ce n'est un jour serein; même défense quand le vent du midi souffle, ou quand on est à la pleine lune. Si la fleur que jette le vin est blanche, c'est un bon signe; est-elle rouge, c'est un mauvais signe, à moins que le vin lui-même ne soit de cette couleur. C'est aussi un mauvais signe lorsque les vaisseaux s'échauffent, ou que les couvercles suent; un vin qui, de bonne heure, jette de la fleur ou contracte une odeur, ne se conserve pas longtemps. Quant au défrutum et à la sapa, on recommande de les faire quand la lune est en conjonction, et non un autre jour. On se sert à cet effet de vaisseaux de plomb, et non de vaisseaux de cuivre, et l'on y met des noix, parce qu'elles se chargent de la fumée. En Campanie on

Digitized by Google

De ebrietate.

XXVIII. 22. Ac si quis diligentius reputet, in nulla parte operosior vita est, ceu non saluberrimum ad potum aquæ liquorem natura dederit, quo cetera omnia animantia utuntur. At nos vinum bibere et jumenta cogimus: tantoque opere, tanto labore et impendio constat, quod hominis mentem mutet, ac furorem gignat, millibus scelerum huic deditis: tanta dulcedine, ut magna pars non aliud vitæ præmium intelligat. Quin immo ut plus capiamus, sacco frangimus vires: et alia irritamenta excogitantur: ac bibendi etiam causa venena conficiuntur, aliis cicutam præsumentibus, ut bibere mors cogat, aliis pumicis farinam, et quæ referendo pudet docere. Cautissimos ex his balineis coqui videmus, exanimesque efferri. Jam vero alios lectum exspectare non posse, immo vero nec tunicam, nudos ibi protinus anhelos ingentia vasa corripere, velut ad ostentationem virium, ac plene infundere, ut statim vomant, rursusque hauriant, idque iterum tertiumque: tamquam ad perdenda vina geniti, et tamquam effundi illa non possint, nisi per humanum corpus. Ad hoc pertinent pe-

Digitized by Google

expose à l'air les meilleurs vins enfermés dans leurs vaisseaux, et l'on croit qu'il est très-bon de les exposer ainsi au soleil, à la lune, à la pluie et au vent.

De l'ivresse.

XXVIII. 22. Pour peu qu'on y mette de réflexion, on s'apercevra qu'il n'est rien à quoi les hommes donnent plus de soin qu'au vin, comme si l'eau, boisson commune de tous les autres animaux, n'était pas le breuvage le plus salutaire. La nature nous l'a prodiguée; mais nous, nous forçons même nos chevaux à boire du vin. Les sueurs, les travaux, la dépense, rien ne nous a effrayés pour avoir un objet qui ôte à l'homme la raison, enfante en lui la fureur, et lui fait commettre mille crimes. Le vin est si délicieux pour les hommes, qu'un grand nombre d'entre eux ne voient pas d'autre plaisir dans la vie; que dis-je? pour en prendre davantage, on l'affaiblit en le passant par le filtre. Que d'autres moyens d'excitation ajoutés à celui-là! on va même jusqu'à employer les poisons, les uns même prennent de la ciguë, pour que la crainte de la mort les oblige à boire; d'autres avalent de la poudre de pierre-ponce; je rougirais de dire le reste. Les plus prudens facilitent la digestion en se mettant au bain, d'où on les enlève à demi morts; d'autres n'attendent ni le lit ni même la tunique: nus et encore haletans, ils se jettent sur d'énormes brocs, comme pour montrer la force de leur estomac, les avalent, vomissent aussitôt, et recommencent à boire jusqu'à deux ou trois fois, comme s'ils n'étaient

Digitized by Google

regrinæ exercitationes, et volutatio in cœno, ac pectorosa cervicis repandæ ostentatio. Per omnia hæc prædicatur sitis quæri. Jam vero quæ vasa adulteriis cælata? tamquam per se parum doceat libidines temulentia. Ita vina ex libidine hauriuntur, atque etiam præmio invitatur ebrietas, et si diis placet, emitur. Alius, ut quantum biberit tantum edat, pretium vinolentiæ lege accipit. Alius quantum alea quæsierit, tantum bibit. Tunc avidi matronam oculi licentur, graves produnt marito: tunc animi secreta proferuntur. Alii testamenta sua nuncupant: alii mortifera loquuntur, rediturasque per jugulum voces non continent, quam multis ita interemptis. Vulgoque veritas jam adtributa vino est. Interea ut optime cedat, solem orientem non vident, ac minus diu bibunt. Hinc pallor, et genæ pendulæ, oculorum ulcera, tremulæ manus, effundentes plena vasa, et (quæ sit pœna præsens) furiales somni, et inquies nocturna, præmiumque summum ebrietatis libido portentosa, ac jucundum nefas. Postera die ex ore halitus cadi, ac fere rerum omnium oblivio, morsque memoriæ. Rapere se ita vitam prædicant, quum priorem diem quotidie perdant, illi vero et venientem.

Digitized by Google

au monde que pour perdre du vin, et que l'homme fût le seul canal par lequel le vin pût s'écouler. Comprenons dans cette classe ces exercices empruntés aux barbares, ce plaisir du buveur qui se roule dans la fange, s'y plonge la tête à la renverse, et ne laisse passer au dehors que sa large poitrine; mais toutes ces manœuvres excitent la soif: quoi de plus beau! Parlerai-je de ces infamies gravées sur les coupes? comme si l'ivrognerie n'excitait pas assez à l'impudicité! ainsi l'on boit en quelque sorte le vin mêlé à la prostitution. Il y a même des prix d'ivrognerie: on l'excite; que dis-je? on l'achète à grands frais. L'un, mangeant autant qu'il a bu, reçoit le prix d'ivrognerie; l'autre boit ce qu'il a gagné aux dés: alors les yeux avides marchandent les femmes; les maris, appesantis, les abandonnent à l'acheteur: alors se révèlent les mystères de la pensée; l'un dévoile son testament, l'autre laisse échapper des paroles funestes, des mots qui lui rentreront à la gorge; car combien de gens sont morts pour un mot prononcé dans l'ivresse! aussi un proverbe a-t-il allié la vérité et le vin. Échappât-il à ces dangers, le buveur ne voit plus le soleil se lever, et abrège sa vie: de là cette pâleur, ces joues pendantes, ces yeux ulcérés, ces mains tremblantes qui répandent le verre plein, et, juste punition de l'intempérance, ce sommeil agité par les furies, ces insomnies nocturnes, enfin des passions monstrueuses, des forfaits devenus à leurs yeux la volupté et le suprême bonheur. Le lendemain le vin infecte leur haleine; le passé est nul pour eux, leur mémoire est morte; c'est là ce qu'ils appellent saisir la

Digitized by Google

Tiberio Claudio principe ante hos annos XL institutum, ut jejuni biberint, potusque vini antecederet cibos: externis et hoc artibus, ac medicorum placitis novitate aliqua sese commendantium. Gloriam hac virtute Parthi quærunt, famam apud Græcos Alcibiades meruit, apud nos cognomen etiam Novellius Torquatus Mediolanensis, ad proconsulatum usque e prætura honoribus gestis, tribus congiis (unde et cognomen illi fuit) epotis uno impetu, spectante miraculi gratia Tiberio Claudio principe, in senecta jam severo, atque etiam sævo alias, sed ipsa juventa ad merum pronior fuerat. Eaque commendatione credidere L. Pisonem Urbis Romæ curæ ab eo delectum, quod biduo duabusque noctibus perpotationem continuasset apud ipsum jam principem. Nec alio magis Drusus Cæsar regenerasse patrem Tiberium ferebatur. Torquato rara gloria (quando et hæc ars suis legibus constat) non labasse sermone, non levatum vomitione, non altera corporis parte, dum biberet: matutinas obisse vigilias, plurimum hausisse uno potu: plurimum præterea aliis minoribus addidisse: optima fide non respirasse in hauriendo, neque exspuisse: nihilque ad elidendum in pavimentis sonum ex vino reliquisse, diligenti scito legum contra bibendi fallacias.

Digitized by Google

vie, tandis que chaque jour ils perdent et le jour et le lendemain.

Sous Claude, il y a quarante ans, vint l'usage de boire à jeun, et de prendre du vin avant de manger; cet usage venait de l'étranger, et fut introduit par quelques médecins novateurs, afin d'avoir la vogue. Les Parthes font gloire de boire largement. En Grèce, Alcibiade eut ce mérite. Novellius Torquatus, de Médiolanum, proconsul et préteur, obtint le surnom de Tricongе, pour avoir bu, d'un trait, trois conges à la vue et au grand étonnement de Tibère, qui, dans sa vieillesse, fut aussi austère que cruel; mais qui, dans sa jeunesse, avait trop de penchant pour le vin. On prétend que L. Pison obtint de lui le titre de préfet de Rome pour avoir, deux jours et deux nuits de suite, tenu table avec le prince, déjà devenu empereur; aussi disait-on que Drusus, son fils, ne lui ressemblait qu'en cela. Torquatus eut cette gloire rare (car l'art de boire a aussi des lois), de ne jamais bégayer, uriner ou vomir, pendant tout le temps d'une débauche. Tout cela ne l'empêchait pas de faire sentinelle le matin, de boire d'énormes mesures d'un seul trait, d'en vider progressivement de plus grandes encore, de ne jamais cracher ni reprendre haleine en buvant, enfin de ne jamais laisser dans sa coupe de quoi faire du bruit en tombant sur le pavé; consciencieux et exact observateur des ordonnances bachiques contre les fraudes de quelques buveurs. Tergilla reprochait au fils du grand Cicéron de boire souvent deux conges d'un trait, et d'avoir un jour, dans l'ivresse, jeté sa coupe à la tête d'Agrippa. Tels

Tergilla Ciceroni M. F. binos congios simul haurire solitum ipsi objicit: Marcoque Agrippæ a temulento scyphum impactum. Etenim hæc sunt ebrietatis opera. Sed nimirum hanc gloriam auferre Cicero voluit interfectori patris sui M. Antonio. Is enim ante eum avidissime adprehenderat hanc palmam, edito etiam volumine de sua ebrietate: quo patrocinari sibi ausus, adprobavit plane (ut equidem arbitror) quanta mala per temulentiam terrarum orbi intulisset. Exiguo tempore ante prœlium Actiacum id volumen evomuit: quo facile intelligatur ebrius jam sanguine civium, et tanto magis eum sitiens. Namque et hæc necessitas vitium comitatur, ut bibendi consuetudo augeat aviditatem. Scitumque est Scytharum legati, « quanto plus biberint, tanto magis sitire Parthos. »

Ex aqua et frugibus vini vim fieri.

XXIX. Est et Occidentis populis sua ebrietas, fruge madida: pluribus modis per Gallias Hispaniasque, nominibus aliis, sed ratione eadem. Hispaniæ jam et vetustatem ferre ea genera docuerunt. Ægyptus quoque e fruge sibi potus similes excogitavit: nullaque in parte mundi cessat ebrietas: meros quippe hauriunt tales succos, nec diluendo, ut vina, mitigant. At hercules illic tellus fruges parere videbatur. Heu, mira vitiorum so-

Digitized by Google

sont les effets de l'ivresse : mais peut-être le jeune Cicéron voulait-il enlever à Antoine, le meurtrier de son père, la palme de l'ivrognerie; car on sait qu'Antoine avait été très-jaloux de ce genre de supériorité, et que même il publia un mémoire sur son ivrognerie. Il y faisait son apologie; apologie qui prouve tout simplement, à mon gré, combien, par ce vice, il avait causé de maux à la terre. C'est peu de temps avant la bataille d'Actium qu'il vomit cet ouvrage, pour faire comprendre sans doute qu'ivre du sang des citoyens, il n'en avait que plus soif; car tel est le caractère de l'ivrognerie, que, plus on boit, plus on veut boire; et l'on connaît le mot d'un envoyé des Scythes : « Plus les Parthes boivent, plus ils ont soif. »

Que de l'eau et des grains on tire des liqueurs enivrantes.

XXIX. Les nations occidentales s'enivrent à leur façon avec des boissons de grains trempés, dont la composition varie dans l'Espagne et dans les Gaules; des noms différens n'indiquent qu'une boisson analogue. L'Espagne, même aujourd'hui, a trouvé le moyen de rendre ces boissons susceptibles de se garder. L'Égypte a fait aussi de ces breuvages. Ainsi la terre entière s'enivre, car ils avalent ces boissons pures, sans les tempérer ni les affaiblir par l'eau, comme on le fait pour le vin. La terre sem-

Digitized by Google

lertia, inventum est quemadmodum aqua quoque inebriaret. Duo sunt liquores corporibus humanis gratissimi, intus vini, foris olei, arborum e genere ambo præcipui, sed olei necessarius. Nec segniter vita in eo elaboravit. Quanto tamen in potu ingeniosior apparebit, ad bibendum generibus centum nonaginta quinque (si species vero æstimentur, pæne duplici numero), excogitatis, tantoque paucioribus olei: de quo in sequenti volumine dicemus.

Digitized by Google

blait n'avoir donné que des grains à ces peuples : admirez le génie du vice, il a inventé le moyen de rendre l'eau enivrante. Les arbres donnent à l'homme deux liqueurs délicieuses, le vin quand on le prend intérieurement, l'huile pour les usages extérieurs. L'huile est plus nécessaire; aussi a-t-elle été l'objet d'un travail spécial de l'homme. Cependant le vin a bien plus excité leur génie, puisqu'ils en ont inventé cent quatre-vingt-quinze, nombre que l'on porterait au double si l'on tenait compte des variétés. Nous avons bien moins de sortes d'huiles : le livre suivant sera consacré à cette liqueur.

Digitized by Google

NOTES

DU LIVRE QUATORZIÈME.*

1. — CHAP. I, page 178, ligne 6. *Externæ arbores, indocilesque nasci alibi, quam ubi cœpere, et quæ in alienas non commeant terras, hactenus fere sunt.* Cette assertion de Pline n'est pas d'une vérité absolue. Les arbres des tropiques réussissent mal, il est vrai, dans le midi de l'Europe, et il en est de même de ceux de l'Inde et de ses îles, quoique ces régions nous aient fourni diverses plantes, aujourd'hui naturalisées dans nos climats ; mais d'autres pays, l'Amérique septentrionale par exemple, donnent des végétaux qui s'acclimatent facilement dans la zone tempérée, et le nombre de ceux qui vivent aujourd'hui sur notre sol est très-considérable. Si Pline revenait parmi nous, et qu'il parcourût nos places et nos jardins, il serait bientôt persuadé que les plantes peuvent réussir facilement ailleurs que sur leur terre natale. Quel serait son étonnement à la vue de ces plantations de marronniers et d'acacias qui s'élèvent à côté des vernix du Japon et des chênes de l'Amérique septentrionale? Que dirait-il en voyant la cardasse épineuse et l'agave entourant des champs ensemencés avec une solanée originaire du Pérou ; en contemplant le cobæa du Japon s'élevant dans les airs et mariant ses rameaux avec une aristoloche du Pérou ; l'*hortensia* croissant à côté des *fuchsia ;* les *tigridia* à côté des bermudiennes, et les *melaleuca* à côté des *camelia ?* Il n'est point aujourd'hui de voyageur si éloigné qu'il soit de sa patrie, qui ne trouve, en parcourant des terres étrangères, quelques-unes des plantes qui firent les délices de sa première enfance ; il doit à l'horticulture

* Toutes les notes des livres XII à XXVII inclusivement sont dues à M. FÉE.

Digitized by Google

de doux souvenirs : elle lui présente à chaque pas le souvenir de sa patrie absente.

2.— Page 178, ligne 9. *Licetque jam de communibus loqui, quarum omnium peculiaris parens videri potest Italia.* Pline regarde la vigne, dont il va traiter, comme étant indigène de l'Italie, et se tait sur sa véritable patrie. Nous allons suppléer à cette lacune. La patrie de la vigne paraît être la Perse. André Michaux l'a trouvée sauvage dans le Mazanderan, et Olivier l'a vue dans plusieurs parties des montagnes du Curdistan. Pallas a aussi trouvé la vigne sur les bords de la mer Caspienne et de la mer Noire. Elle est surtout très-commune en Crimée. Une peinture copiée par Nectoux, dans les souterrains d'El-Kal, et représentant six Égyptiens qui foulent les raisins avec leurs pieds, dans une grande cuve carrée, nous prouve que la vigne fut cultivée dans l'ancienne Égypte. On retrouve même, dans le Fayoum, ce mode de fabrication qui était usité dans l'antiquité. On verra plus loin, dans le texte de Pline, que ce mode consistait à écraser le raisin dans une grande jarre de terre; à introduire le marc dans un sac de laine, et à l'exprimer avec force au dessus d'une autre jarre où le jus seul tombait et où s'opérait la fermentation. Le vin ainsi fait se conservait dans une amphore.

C'est de toute antiquité que la vigne fut connue des Grecs. Homère décrit une vendange, où les jeunes garçons et les jeunes filles recueillent le raisin au son de la flûte; il parle même de pressoirs, ainsi qu'Hésiode, qui donne aussi des préceptes sur la taille.

Rien, en cela, qui doive étonner; car le culte de Bacchus, apporté d'Orient, est d'origine immémoriale, et l'Écriture fait remonter la plantation de la vigne aux premières années qui suivirent le déluge. Il n'est guère de peuple si ancien chez lequel le vin ne se trouve connu, au moins comme boisson de luxe ou comme remède, pour peu que la latitude du climat ait permis d'y faire venir le raisin à maturité. On excepte communément de cette assertion l'Amérique, qui passe pour n'avoir pas connu la vigne avant l'arrivée des Européens. Mais les anciens voyages des Danois et des Islandais en Vinelande, c'est-à-dire sur une partie de l'Amérique septentrionale où le raisin croissait en

Digitized by Google

abondance et sans culture, sont des faits aujourd'hui sanctionnés par l'épreuve d'une critique sévère et éclairée, et qui ne peuvent plus être révoqués en doute.

Chez nous, la vigne, apportée par les Phocéens de la colonie de Marseille, ne se propagea d'abord que dans les parties méridionales qui formaient la province romaine. De proche en proche on parvint à la cultiver jusqu'aux environs d'Autun, ville devenue fameuse sous les empereurs par ses écoles grecques. Des ordres dictés par une politique fausse et cruelle firent arracher les vignes établies dans nos contrées. Mais, sur la fin du troisième siècle, l'empereur Probus, aussi bon prince que brave guerrier, permit de les replanter; et c'est l'époque où l'on vit la culture prendre le plus grand développement. César n'eût jamais pu croire, quand il traversait les humides forêts de la Gaule, qu'au sein de ces froides contrées, par delà même le territoire des Éduens, naîtraient un jour les vins les plus délicats, les plus agréables de la terre.

3. — Page 178, ligne 12. *Illud satis mirari non queo, interiisse quarumdam memoriam...* Les efforts de l'esprit humain pour fixer les sciences ont été à peu près superflus, jusqu'à l'époque de l'invention de l'imprimerie. Chaque grande révolution politique compromettait le corps social. Aujourd'hui nous ne sommes plus menacés de faire des pas rétrogrades; et il faudrait, pour qu'on pût croire à la destruction des sciences et des arts, supposer un déluge universel qui détruisît l'espèce humaine, tant sont disséminés les livres, vastes dépôts de nos connaissances. La tradition des sciences et des arts transmise par des manuscrits est toujours près de s'éteindre; celle qui se fonde sur les livres imprimés est impérissable, et ne participe plus de l'instabilité des choses humaines. Quels progrès n'eût pas faits la civilisation si l'imprimerie eût été inventée sous le règne d'Auguste!

4. — II, page 182, ligne 15. *Quamquam ubicumque pubescentium odori nulla suavitas præfertur.* Malheureusement cette odeur délicieuse est très-fugace et ne peut être fixée par aucun moyen connu.

5. — Ligne 17. *Vites.* La vigne des anciens est la même

Digitized by Google

espèce que la nôtre, ainsi que le témoigne la synonymie suivante :

Ἄμπελος, Hom., *Odyss.*, I, 110, 133; Ω, 245. Théoph., II, 4, etc.; Ἄμπελος οἰνόφορος, Diosc.[1], V, 1; Gal., *de Alim. facult.*, II; Athen., *Deipnos*, II, 1. — *Vitis*, Catull., VIII, 1, etc.; Colum., III, IV, V; Plin., *loco citato*. — Le raisin, Βότρυς, σταφυλὴ, Hesiod., *Oper. et dies*, 611; *Scut. Herc.*, 294, Athen., XIV, 24. — *Uva*, Latinor. — Nous parlerons ailleurs de la variété *bumastus*. — *Vitis vinifera*, L., *Spec.*, 293: la vigne cultivée; à l'état sauvage, elle constitue la variété *α* des botanistes, *Vitis silvestris Labrusca*, Tourn., *Instit.*, 613. — Ἀγριάμπελος, Théoph., IX, 22; Diosc., IV, 183; V, 2. — Il en nomme la fleur οἰνάνθη.

Notre mot vigne vient du latin barbare *vinia* pour *vinea*, qui n'était point synonyme de *vitis*, et qui ne signifiait point le végétal ἄμπελος, mais le lieu où on le plantait, ce mot n'était au fond que le féminin de l'adjectif *vineus* (*vinea cultura*), formé de *vinum*. Quant à ce dernier mot, on voit bien qu'il dérive d'οἶνος, mais là se brise entre nos mains le fil étymologique.

Les Romains laissaient la vigne parvenir à toute sa hauteur, et ne lui donnaient d'appui que les arbres : les Grecs préféraient le système des vignes basses, qui est le nôtre, et qui se conserve encore dans l'Archipel, où furent fondées les villes de la grande Grèce. Il ne faut pas perdre de vue cette différence, en lisant les agronomes des deux nations; car les préceptes qu'ils donnent comme applicables à l'un de ces systèmes, ne conviennent pas toujours à l'autre.

Et qu'on n'aille pas croire qu'une telle lecture serait inutile : faite avec soin, elle pourrait donner d'importantes lumières. Les anciens, en effet, et surtout les Grecs, avaient poussé fort loin, dans ce genre de culture, l'étude et l'observation; et, comme l'a judicieusement remarqué M. Reynier, dans un excellent mé-

[1] Dioscoride qualifie la vigne de οἰνόφορος, pour la distinguer de la vigne blanche, de la vigne noire et de la vigne sauvage, ἄμπελος λευκὴ, ἄμπελος μέλαινα, ἄμπελος ἀγρία (*Bryonia*, *Tamus*, et *Vitis Labrusca*).

Digitized by Google

moire sur l'objet dont nous parlons, ils donnaient moins que nous à la routine. Toutefois, il conviendrait, en pareil cas, de peser les différences motivées par d'autres sols et par une autre température. Des Français, par exemple, n'iront jamais choisir pour leurs vignes l'exposition du nord, malgré le conseil du Carthaginois Magon, conseil relaté par Columelle, et que l'on a raison de suivre encore en Égypte, comme l'a vu pratiquer M. Reynier aux environs d'Alexandrie.

6. — Page 182, ligne 17. *Vites... inter arbores numerabantur.* Théophraste, I, 5, range aussi la vigne parmi les arbres. Columelle dit que cette plante n'est point un arbre, mais qu'elle est intermédiaire entre l'arbre et l'arbuste. Les voyageurs modernes s'accordent avec Pline sur les dimensions extraordinaires auxquelles peut parvenir la vigne. On sait que les grandes portes de la cathédrale de Ravenne sont construites en bois de vigne, dont les planches ont plus de deux toises de hauteur, sur dix à douze pouces de largeur. On voyait naguère dans le château de Versailles, et dans celui d'Écouen, de grandes tables formées d'une seule planche de ce bois. Il est mort en 1793 un pied de vigne dont le tronc avait près de six pieds de circonférence. Il existe en Bourgogne des treilles monstrueuses. On voit près de Cornillon, village du département du Gard, au lieu dit la Verune, sur le chemin de Barjac, et auprès d'une fontaine, une vigne dont le tronc avait acquis la grosseur d'un homme et dont les rameaux, ayant grimpé sur un grand chêne, s'étaient étendus sur toutes ses branches. Cette seule vigne a produit jusqu'à trois cent cinquante bouteilles d'un vin fort agréable à boire. On trouve en Italie, et dans quelques-unes de nos provinces, des treilles de la grosseur du corps d'un enfant. Lorsque, par des tailles successives, on réduit la vigne à l'état de souche, elle acquiert aussi des dimensions très-considérables.

7. — Page 184, ligne 1. *Nec est ligno ulli æternior natura.* On cite des treilles et des ceps qui dépassaient une durée de trois siècles. Il existe dans les vignes de la Côte-d'Or plusieurs vignobles dont la plantation date de plus de quatre siècles. La fameuse treille de Hampton-Court, près de Londres, est aussi remarquable par sa longue durée que par sa fécondité. Elle occupe une serre entière, et, dans les bonnes années, rapporte jusqu'à

Digitized by Google

quatre mille grappes de raisin. Le roi Georges III en donna un jour à ses comédiens cent douzaines de grappes, et le jardinier déclara qu'on pourrait en cueillir encore autant sans dépouiller la treille. L'accroissement de la vigne est très-lent. Son bois est très-dur, et n'est pas susceptible de carie comme celui de divers arbres; son écorce, faiblement adhérente au liber, s'en détache continuellement, soit en écailles, soit en longs filamens; elle se régénère tous les ans, et c'est à cette régénération qu'il faut attribuer aussi en partie la grande durée de la vigne.

8. — III, page 184, ligne 4. *Hæ vites tonsura annua coercentur, et vis earum omnis evocatur in palmites...* C'est aussi tous les ans qu'on pratique de nos jours la taille de la vigne. On dit, mais ce fait doit être rangé parmi les fables, que ce fut une chèvre qui en donna l'idée. Cet animal ayant brouté un cep, on remarqua qu'il produisit plus de raisin que les années précédentes. Que ce soit ainsi ou autrement qu'on ait connu cette pratique, elle est du moins salutaire, car les grappes ne sortent jamais que par les pousses de l'année : plus ces pousses sont fortes et nombreuses, et plus on doit espérer de fruits; or, elles le sont d'autant plus que les racines sont plus étendues et la tige plus courte. Pline dit qu'on pratique diversement la taille en raison du terroir et de la température des lieux où croît la vigne, et cette pratique est encore suivie. On taille *plus court* dans les terrains maigres que dans les gras, et *plus long* les jeunes vignes que les vieilles. On doit aussi avoir égard à la nature des divers plants.

9. — Ligne 7. *In Campano agro populis nubunt.* Les arbres servent de soutien à la vigne dans un grand nombre de localités. Encore aujourd'hui, la vigne se marie au peuplier (*Viaggio in alcuni luoghi della basilicata,* TENORE, 1827) dans le royaume de Naples; elle entoure le tronc des arbres fruitiers, et notamment des pommiers, dans quelques lieux de la Picardie. On emploie au même usage, dans les états de l'Église, l'olivier et l'ormeau. On ne connaît pas en Italie l'usage des échalas.

10. — Ligne 11. *Nullo fine crescunt, dividique, aut potius avelli nequeunt.* Nous avons vu des vignes s'élever au delà de cinquante pieds, et remplir à l'égard des arbres, auprès desquels on

Digitized by Google

les plante, le même rôle que certaines lianes du tropique remplissent à l'égard des arbres auxquels elles s'attachent, c'est-à-dire qu'elles nuisent à leur développement et les font périr.

11. — Page 184, ligne 15. *Una vitis Romæ in Liviæ porticibus... duodenis musti amphoris fecunda.* Ces douze amphores équivalent environ à trois de nos pièces, dites de Bourgogne, et le fait est bien possible; car on a eu en Brie l'exemple d'un cep de vigne isolé et soutenu par un pommier, lequel fournit, en 1755, deux pièces de vin.

Cf., sur le portique de Livie, Suétone, dans la *Vie d'Auguste.*

12. — Page 186, ligne 1. *Rumpotinus vocatur, et alio nomine populus.* Cet arbre est mentionné par Columelle qui en parle en ces termes, v, 7: *Est alterum genus arbusti gallici, quod vocatur rumpotinum. Id desiderat arborem humilem, nec frondosam: cui rei maxime videtur idonea opulus; ea est arbor corno similis, etc.* Les deux Bauhin pensent que cet arbre est l'*Acer Opulus*, WILLD., *Sp.*, IV, 390, arbre très-rameux et très-touffu, qui croît naturellement en Italie. On pense que cet arbre conviendrait merveilleusement pour soutenir la vigne. Il était connu en vieux français sous le nom de *hautain.*

13. — Ligne 7. *Et aliæ improbo reptatu, pampinorumque superfluitate, peritia domini, amplo discursu atria media complentes.* Toutes les variétés de la vigne sont susceptibles de s'élever en treilles et de garnir les murailles, les tonnelles, etc., quand on laisse les sarmens prendre toute la dimension qu'ils peuvent atteindre.

14. — Ligne 9. *Stat provinciarum aliquarum per se vitis sine ullo pedamento.* On croit que c'est cette variété de vigne, nommée par les Grecs ὀρθάμπελος, qui abonde dans l'Anjou, dans la Gascogne, à Montpellier et ailleurs.

15. — Ligne 13. *Excrescere ultra suos pollices prohibitæ, semperque pastinatis similes, herbarum modo vagantur per arva, ac succum terræ passim uvis bibunt, quæ ob id magnitudinem infantium puerorum in interiore Africæ parte exsuperant.* Ces vignes sont nommées vignes courantes. Telles sont celles du Berry et de l'Anjou. Pline commet une erreur grossière en disant que ces vignes sucent continuellement, par les pores de leurs raisins, l'humidité de la terre. Les fonctions absorbantes sont entièrement

Digitized by Google

réservées aux radicules pour le système souterrain, aux feuilles et autres parties vertes pour le système aérien. Ces raisins, d'une grosseur énorme, qui se trouvaient dans la partie intérieure de l'Afrique, et que Pline nomme duracins, étaient dus à une variété remarquable de la vigne. Il paraît qu'on la trouve encore dans le voisinage du Vésuve, et que les grosses grappes qu'elle y donne font un très-bel effet en pendant aux arbres qui lui servent de soutien. Les termes extrêmes de la grosseur des grappes du raisin paraissent compris entre le poids d'une once et demie à deux onces que pèsent celles du morillon hâtif, et celui du muscat d'Alexandrie, dont les grappes excèdent quelquefois le poids de douze livres. Cela est encore loin de ces raisins qui ont la grosseur d'un enfant, et de la fameuse grappe dont parle la Bible, et que deux hommes portèrent sur un lévier (*Nombre*, c. 13, v. 24).

16.—Page 188, ligne 4. *Tument vero mammarum modo bumasti.* C'était un raisin remarquable par l'extrême grosseur de ses grappes, comparé par cette raison au pis d'une vache (Βοῦς, μαστὸς). C'est la variété que Varron a nommé *bumamma* (Cf. Varron, *de Re rustica*, II, 5. Macrob., *Saturn.*, II, 16). Virgile en parle dans les *Géorgiques*, II, 102 :

Non ego te.......................
Transierim..... tumidis, bumaste, racemis.

17.— Ligne 5. *Prælongis dactyli porriguntur acinis.* Ces raisins, comparés aux dattes, rentrent dans des variétés connues, et qui se distinguent des autres par la longueur et la grosseur de leur grain.

18. — Ligne 7. *Leptoragas has vocant.* Cette variété ne peut être facilement rapportée à des variétés connues, parce que plusieurs plantes donnent des raisins à petits fruits (*leptoragas*, ῥάξ, grain de raisin, λεπτόν, délicat). Les modernes cultivent des variétés de la vigne dont les raisins donnent des grains qui ne sont pas plus gros que ceux de la groseille.

19.— Ligne 8. *Durant aliæ per hiemes, pensili concameratæ nodo. Aliæ in sua tantum continentur anima ollis fictilibus, etc.* La conservation des raisins est un objet de grande importance. On y parvient

Digitized by Google

en France par des moyens qui ne ressemblent guère à ceux que les Romains employaient et dont plusieurs semblent impraticables ; on les suspend par étages à des cercles quand ils sont séparés du cep ; quelquefois, lorsque les grappes sont abondantes, on les laisse aux ceps que l'on suspend aux solives, et cette manière est bien voisine de celle de Pline[1]. Nous ne doutons pas que des raisins renfermés dans des tonneaux, et mis dans des vases hors du contact de l'air, ne puissent se conserver, mais ce moyen ne réussirait pas toujours. Les raisins desséchés à la fumée acquéreraient une saveur détestable ; et s'ils étaient estimés chez les Romains, cela nous montre combien le goût est capricieux et peut changer suivant les peuples et suivant les temps.

20.—Page 188, ligne 11. *Uva fabrilis.* On donnait ce nom aux raisins exposés à la fumée. Horace en parle de la manière suivante, liv. II, *sat.* 4, v. 72 :

Rectius albanam fumo duraveris uvam.

Cf. la précédente note relative à la conservation des raisins, et Aurel., IV, 3.

21.—Ligne 15. *Acinis datur passis.* Il s'agit ici des raisins secs ou raisins de caisse qui sont aujourd'hui l'objet d'un grand commerce. Il paraît que du temps de Pline on les soumettait à une grande chaleur pour les dessécher. Maintenant on se contente presque toujours du soleil dont l'action est suffisamment active dans les pays méridionaux, qui seuls s'occupent de la dessiccation des raisins. Il n'est pas du tout prouvé par le passage de Pline que l'*uva passa* soit bien notre raisin de caisse.

22. — *Conduntur et musto uvæ* (*acini*)... *Aliæ decoctæ in musto dulcescunt.* Il devait résulter d'une semblable opération un condit semblable à notre raisiné.

23. — Ligne 20. *Jam inventa per se in vino picem resipiens,*

[1] Horace fait mention de ces raisins suspendus, *Satyr.* II, 2, v. 121 :

. . . . . Tum pensilis uva secundas,
Et nux ornabat mensas, etc.

Plaute en parle aussi, *in Pœnulo*, act. I, sc. 2, v. 99 :

Uva passa pensilis. . . . .

Digitized by Google

Viennensem agrum nobilitans, Arverno, Sequanoque, etc. Ce goût de poix n'est point naturel. Aucune espèce de vin ne l'acquiert, à moins qu'il n'ait été renfermé dans des vases enduits de résine, ou qu'il n'ait subi l'opération connue sous le nom de poissage, opération dont on se dispense presque partout, mais qui, se ressentant des temps d'ignorance et de barbarie, pouvait bien être pratiquée dans les Gaules du temps de Pline.

24. — IV, page 190, ligne 9. *Genera vitium numero comprehendi posse unus existimavit Democritus.... Ceteri innumera atque infinita esse prodiderunt...* Le nombre des variétés auxquelles la culture de la vigne a donné lieu est presque innombrable. Virgile a dit (*Georg.*, II, 103), en parlant de la quantité vraiment prodigieuse des variétés de la vigne :

Sed neque quam multæ species, nec nomina quæ sint,
Est numerus; neque enim numero comprendere refert :
Quem qui scire velit, Libyci velit æquoris idem
Discere quam multæ zephyro turbentur arenæ;
Aut, ubi navigiis violentior incidit Eurus,
Nosse quot Ionii veniant ad littora fluctus.

Cupani, en 1696, a donné la description de quarante-huit variétés cultivées en Sicile, dans le jardin botanique du prince Catolica à Misilmeri; Garidel nous apprend que, de son temps, on en cultivait quarante-six sortes. Dn. Simon Roxas Clemente a donné une exacte description de cent vingt variétés, observées dans la seule province d'Andalousie. M. Audibert cultive dans ses pépinières de Tonelle, près de Tarascon, département des Bouches-du-Rhône, deux cent soixante-dix variétés de vigne dont on trouve l'énumération dans le cinquante-huitième volume du Dictionnaire des Sciences naturelles, édition de Levrault; enfin Bosc, chargé par le gouvernement de l'étude et de la nomenclature de toutes les variétés de la vigne en France, en avait réuni quatorze cents dans le jardin du Luxembourg, encore a-t-il eu soin de prévenir qu'il était loin de les avoir toutes, et pensait que ce n'était guère que la moitié de celles qu'on cultive aujourd'hui dans notre pays; cependant la France ne possède

Digitized by Google

guère que la vingtième partie du nombre total des vignes cultivées en Europe. C'est donc avec raison que le chantre de Mantoue a dit que ces variétés étaient innombrables. On peut voir que Pline en fait connaître environ quatre-vingts espèces. Caton, le premier Romain qui ait écrit sur l'agriculture, n'en avait énuméré que cinquante-huit.

25. — Page 192, ligne 11. *Amineæ vites*. Aminée était une ville située dans la Campanie, près de Falerne. Cette vigne a été célébrée par plusieurs auteurs. C'est le *gros plant* dans quelques-uns de nos départemens. Virgile en a parlé :

> Sunt et Aminææ vites, firmissima vina.
>
> *Georg.*, II, 97.

Ausone a dit aussi :

> Solus qui Chium miscet, et Amineum.
>
> *Epist.* II, *ad Ursul.*

C'était avec le raisin aminéen non mûr qu'on faisait l'omphacion. Conf. Colum., III, 2, p. 184 ; Macrob., *Saturn.*, XVI, 379. Il est impossible de rapporter à des espèces connues les cinq variétés de vignes aminéennes. Nous doutons qu'il en ait jamais existé une dont les grappes aient été géminées, la culture ne pouvant exercer d'influence sur la position des bourgeons floraux. On voit par ce que Pline dit de la huitième espèce, dont les feuilles sont laineuses, qu'il prenait à la lettre le vers de Virgile :

> Velleraque ut foliis depectant tenuia Seres.

Cf. *Flore de Virg.*, Classiques latins, p. 74, où nous établissons qu'il s'agit dans ce passage de la feuille de mûrier et du cocon du vers à soie.

26. — Ligne 13. *Nomentanis rubente materia*. Cette vigne d'Italie ne peut être rapportée à aucune espèce connue. Columelle, *de Re inst.*, III, 2, confirme ce que Pline dit des vignes de Nomente : *Nomentanæ vini nobilitate subsequuntur Amineas, fæcunditate vero etiam præveniunt.*

Macrobe, *Saturn.*, II, 16, en parle dans des termes peu dif-

Digitized by Google

férens. Martial, I, *Épigr.* 106, fait l'éloge de la vigne de Nomente :

In nomentanis, Ovidi, quod nascitur agris,
Accessit quoties tempora longa merum,
Exuit annosa mores nomenque senecta,
Et quidquid voluit, testa vocatur anus.

On compte un grand nombre de vignes ayant le bois rouge. Les modernes ne regardent pas ce caractère comme important.

27. — Page 192, ligne 20. *Apianis.* Par *apianis* on doit entendre vignes aux abeilles, *ab apibus*, c'est-à-dire qui donne des raisins dont les abeilles sont friandes. Cette origine est confirmée par le savant évêque de Séville, liv. XVII, 5. Columelle parle de cette vigne, III, 2 : *Pluviis ventisque et apibus afferunt prædam, quarum vocabulo propter hanc expopulationem cognominantur.* Il s'agit de notre raisin muscat. Nous devons faire remarquer que la source étymologique du mot français est double. Ce raisin est très-parfumé et très-sucré ; ainsi on peut croire que le nom de muscat qui lui a été donné vient du mot musc, *moschus*, ou du mot mouche, *musca*. On sait que les mouches sont friandes des raisins sucrés. Nous préférons néanmoins la première hypothèse.

28.—Page 194, ligne 6. *Ceteræ advenere Chio, Thasove.* Les vins de Chio étaient vantés comme étant les meilleurs de toute la Grèce, surtout ceux du canton d'Ariuse, où l'on en faisait de trois sortes. Ils sont encore estimés. Cf. la note 151 de ce même livre pour le vin de Chio, et la note 64 pour le vin de Thasos.

29. — *Græcula.* Les anciens subdivisaient la vigne grecque en plusieurs sous-variétés : en maréotique, en thasienne, en psytienne. Conf. COLUMELLE, III, 2. On est disposé à croire que c'est la vigne de Corinthe : *Uvæ passæ minores, vel passulæ corinthiacæ.* La feuille est arrondie, épaisse, cotonneuse en dessous, divisée en un petit nombre de laciniures obtuses. Les raisins sont doux, vineux, de couleur fauve ou brune.

30. — Ligne 8. *Eugeniam.* Pline nous apprend que cette vigne, cultivée dans le territoire d'Albe, avait été apportée de Sicile ; on la trouvait dans les environs de Taormina. Cette ville, qui existe encore, se trouve sur la côte orientale du Val-

Digitized by Google

de-Mona, entre Catane et Messine. Son territoire produit des vins rouges fort estimés, de la même espèce et de la même qualité que ceux de Mascoli, dans la région inférieure de l'Etna. Pline affirme avec raison que l'exportation d'un plant dans un autre terroir peut changer les qualités du vin ; il aurait pu ajouter que le mode de culture dans un même terroir suffit souvent. Notre auteur est bien moins exact quand il parle plus loin du vin rouge changé en vin blanc par la seule action du temps.

31. — Page 194, ligne 17. *Allobrogica*. Voyez COLUMELLE, III, 2.

32. — Ligne 21. *Fecenia*. Les commentateurs estiment que le nom de *fecenia* avait été donné à cette variété de la vigne, parce que le vin qu'on en obtenait laissait déposer une plus grande quantité de lie que les autres.

33. — *Biturica*. Est-ce de Bourges ou de Bordeaux que cette vigne tirait son origine ? Les manuscrits écrivent tantôt *biturica* et tantôt *bituriaca* ou *biturigiaca*. Columelle, III, 2, dit *uvæ bituricæ fructibus opimæ*. On trouve parmi les plants cultivés dans le Berry et l'Orléanais des espèces qui produisent des grains clair-semés ; mais cela peut arriver par avortement à la plupart des vignes. Daléchamp dit que c'est le plant d'Orléans.

34. — Ligne 25. *Visula*. Il n'est pas possible de rapporter cette variété à une vigne connue des modernes. Il n'est guère probable que ce mot *visula* vienne du latin *vis*, force, et ὑλὴ, matière qui fournirait beaucoup de bois ; ce composé bizarre n'étant point formé d'après les règles étymologiques ordinaires.

35. — Page 196, ligne 10. *Helvolæ*. Les botanistes modernes entendent par *color helvolus* une couleur intermédiaire entre le rose et le blanc ; telle est la couleur blonde du chaume des graminées. Beaucoup de variétés de raisin affectent cette couleur. Varron, *de Re rustica*, II, 5, la définit de même : *color rubeum et album*. Columelle, de même que Pline, dit que ce raisin a une couleur intermédiaire entre le pourpre et le noir : *Sunt et helvolæ, quas nonnulli varias appellant, neque purpureæ, neque nigræ, ab helvo, nisi fallor, colore vocitatæ. Melior est nigrior abundantia vini ; sed hæc sapore pretiosior* (COLUM., III, 2). On voit que les termes dans lesquels cette couleur est déterminée par Pline et

Digitized by Google

Columelle n'ont point été adoptés par les modernes. Le raisin de couleur blonde donne un vin connu sous le nom de vin paillet.

36. — Page 196, ligne 13. *Et preciæ.... folium apio simile*. Comparer les feuilles d'une variété de la vigne avec celles de l'ache n'est pas d'une grande exactitude; toutefois elles sont divisées en lobes dentés et séparés par des sinus. C. Bauhin, *Pin.* 455, dit que l'*uva precia* (Columelle écrit *pretia*) n'est autre chose que le *Ribes Uva crispa*, L., qu'il qualifie de *Grossularia simplici acino, vel spinosa silvestris*. Mais cette opinion n'est guère fondée. Quelque ignorans que fussent les anciens en botanique, ils ne pouvaient confondre la vigne et le groseiller. Peut-être veulent-ils parler de la vigne à feuilles laciniées.

37. — Ligne 16. *Cocolobin*. Cette variété, si l'on en croit Chrétien de Vaga, est cultivée en abondance dans le royaume de Grenade. Ce mot de *cocolob* signifie, suivant quelques commentateurs, crête de coq. C'est un vieux mot espagnol, car Columelle a dit : *Basilicam... cocolubem vocant Hispani*. Le mot *coquelicot* aurait la même origine, selon l'auteur espagnol. *Voyez*, sur ce mot, les notes du livre XX, chap. 77.

38. — Page 198, ligne 6. *Albuelis*. Poinsinet prétend que le mot *albuelis* signifie *de montagne*, du mot celtique *alb* ou *alp*. Il est certain que cette variété produit d'autant plus qu'elle est plus élevée au dessus du sol : *Albuelis utilior, ut ait Celsus, in colle quam in campo, in arbore quam in jugo, in summa arbore quam in ima* (COL., III, 2). Néanmoins, ce nom d'*albuelis* paraît plutôt dérivé de *albus*, blanc. On ne peut la rapporter à une variété connue des modernes.

39. — Ligne 8. *Inerticulam*. — *Inerticula tamen nigra, quam quidam Græci ἀμέθυστον appellant, potest in secunda quasi tribu esse, quod et boni vini est, et innoxia : unde etiam nomen traxit, quod iners habetur in tentandis nervis, quamvis in gustu non sit hebes* (COL., III, 2). Cf. ISID., XVII, 5.

40. — Ligne 12. *Helvenacam*. Cette vigne, si l'on en croit le père Hardouin, est communément cultivée dans le territoire de Macerata, bourg des états romains. Sa variété, la vigne émarc, *vitis emarcum*, avait reçu ce nom des Gaulois, *quod Galliarum populi emarcum vocant*, COLUM., III, 2. Poinsinet, cherchant

Digitized by Google

une origine celto-scythe à ce mot, dit qu'il signifie productions auxquelles les vapeurs peuvent nuire; ce qui lui fait approuver une correction proposée par Daléchamp, qui lit quelques lignes plus bas : *Maritimo afflatu gaudent; roscida odere*, au lieu de *roscido odore* que portent tous les manuscrits. Cette variété de raisin pourrait bien rentrer dans les vignes à sarmens rampans que l'on cultive dans nos provinces centrales, et que l'on soutient, non pas avec des échalas, mais avec de petites fourches. Pline, au livre XXIII, 19, dit que le vin helvénaque est capiteux.

41. — Page 200, ligne 6. *Spionia, quam quidam spineam vocant.* Pourquoi nommait-on ce raisin épineux? c'est ce qu'on ne peut savoir. Cette vigne était sans doute peu estimée; notre auteur dit qu'elle réussissait très-bien à Ravenne. Or les vignes de ce territoire, cultivées dans un terroir bas et humide, étaient de mauvaise qualité.

Sit cisterna mihi, quam vinea, malo Ravennæ,
Quum possim multo vendere pluris aquam,

a dit Martial, III, *Épigr.* 56. Aujourd'hui même les vins de cette partie de l'Italie ne jouissent d'aucune estime. Quelques personnes veulent qu'on lise *uva scipiona* du nom de Scipion.

42. — Ligne 8. *Veniculam...., sirculam...., staculam.* La plupart de ces noms donnés à une même variété de raisin se trouvent confirmés par Columelle, III, 2, qui s'exprime en ces termes : *Ut Venucula, eademque scirpula atque sticula.* Le père Hardouin pense que ce raisin est le *marzemina* des Vénitiens. Horace parle du vénucule :

.... Venucula convenit ollis.
Satyr. II, 4, 71.

On ignore d'où peut venir ce mot vénicule ou vénucule. Il paraît que la vigne qui produisait ce raisin était cultivée dans une foule de localités.

43. — Ligne 13. *Murgentina.* Murgente est une ville de Sicile voisine de Simæthe, aujourd'hui Agnuni, dans les environs duquel on récolte encore d'excellens vins. Columelle, III, 14, parle de cette sorte de vigne : *Ut Murgentina, eademque Pompeiana.*

Digitized by Google

44. — Page 200, ligne 15. *Horconia.* Il est difficile de deviner pourquoi le père Hardouin prétend que c'est la même variété que la vigne *arelaca* de Columelle, définie par cet auteur *ut omnium quas cognovimus copiosissima.*

45. — Ligne 16. *Merica.* Chez Columelle, III, 2, on lit également *merica.* Quelques manuscrits portent *metica.*

46. — Page 202, ligne 1. *Tudernis, atque.... Florentia.* La vigne tuderne est ainsi nommée, suivant le père Hardouin, de la ville de Tuderne en Toscane. Poinsinet cherche à établir que par *Florentia* Pline pourrait bien désigner Florence, quoiqu'on appelât autrefois cette ville *Fluentia;* d'où il suivrait que la capitale de la Toscane aurait eu alors deux noms, ce qui n'est pas sans exemple.

Les vins toscans n'étaient point estimés chez les anciens; Martial en a dit quelque chose :

> Uva nec in Tuscis nascitur ista jugis.
>
> *Epigr.*, lib. I, 27.

47. — Ligne 2. *Talpana.* Le père Hardouin cherche à établir que cette vigne est ainsi qualifiée à cause de la couleur de ses fruits que l'on compare à celle de la taupe, en latin *talpa;* cependant quelques manuscrits portent *talpona;* la chose devient donc douteuse.

48. — *Etesiaca.* Le père Hardouin dit que cette vigne était ainsi nommée des vents étésiens qui influaient beaucoup sur le développement de la grappe.

49. — Ligne 5. *Conseminia.* — *Conseminia vinea ea est quæ ex variis vitium seminibus generibusque constat.* COLUMELLE, III, 21. Nous avons dit, note 46, que les anciens estimaient fort peu les vins de Toscane; ces vins sont réhabilités dans l'opinion des modernes, et plusieurs d'entre eux passent aujourd'hui pour être les meilleurs de l'Italie.

50. — Ligne 7. *Hujus folia, sicut Labruscæ, priusquam decidant, sanguineo colore mutantur.* La plupart des variétés de la vigne colorent en rouge leurs feuilles avant leur chute. Le phénomène de cette coloration a donné lieu à de nombreuses hypothèses que nous nous abstiendrons de rapporter ici.

Digitized by Google

51. — Page 202, ligne 10. *Irtiola.* A. Baccius veut qu'on lise ici *itriola* et pense que c'est la même chose que cette vigne à fruits doux nommée ἰτριὸν par Aristophane, cité par Athénée. Ce même savant croit que le raisin qu'elle produit est cette sorte de raisins de passe si communs en Italie, surtout dans la vallée de Bevagna (*Mevania* de Pline); mais ces diverses hypothèses sont bien peu solides.

52. — Ligne 11. *Pumula.* Quelle est cette variété cultivée à Amiternum, aujourd'hui Amiterne? il est impossible de le dire. Que signifie cette qualification de *pumula?* on n'en sait rien. Pline a le premier employé le mot *pumilus* pour dire arbre nain; ne serait-il donc pas convenable de lire *pumila*, vigne naine, et d'attribuer le mot *pumula* à la négligence des copistes? Ce qui dispose à adopter cette hypothèse, c'est que les manuscrits ne s'accordent pas tous sur la manière d'écrire ce mot, et que le second manuscrit colbertin orthographie *pomula.*

53. — *Bannanica.* Poinsinet, qui cherche toujours les étymologies dans l'ancienne langue slawone, dit que le mot *bannanica* signifie royal, et s'appuie de ce que *bannas*, suivant Hésychius, signifiait roi chez les anciens Italiens, et de ce que *pan*, en langue slawone, signifie maître, seigneur, etc. *Bannanica vitis* voudrait donc dire vigne royale, à cause de la bonté de ses fruits et de l'excellence du vin qu'on en tire.

54. — Ligne 12. *Uvam Pompeii.* Cette sorte de raisin a été ainsi nommée parce qu'on le cultivait près de Pompeia. Pline ignorait, en traçant cette partie de l'énumération des diverses variétés de la vigne, que cette ville allait bientôt disparaître par suite d'une catastrophe qui devait lui coûter la vie.

55. — Ligne 14. *Tiburtes.* Tibur, comme on sait, n'est autre chose que Tivoli, qui, aujourd'hui, ne se recommande plus par l'excellence de ses vins, mais seulement par ses souvenirs poétiques.

56. — *Oleaginam.* Ce raisin a été nommé ainsi à cause de sa forme en olive. On voit par le texte qu'il remplaça le raisin tiburtin, cultivé à Tibur, et à Clusium, vers la source du Tibre, aujourd'hui Chiusi.

57. — Ligne 16. *Vinaciolam.* Baccius, III, 281, en parle en

Digitized by Google

ces termes : *Vinaciola vitis in altis arboribus sublevata, tenue et aqueæ ferme substantiæ vinum edebat.* Laurentum, où l'on cultivait cette variété de la vigne, était une ville du territoire d'Ostie et voisine du Tibre. Or, de nos jours, on suit encore, dans les états romains, le mode de culture indiqué par Baccius. Les vins qu'on récolte dans le voisinage de Rome sont aujourd'hui d'une qualité fort médiocre.

58. — Page 202, ligne 17. *Gauranas.* Cette variété de vigne est aujourd'hui inconnue. On pense que le mont Gaurus n'est autre chose que le monte Barbaro, dont le sol, très-fertile, est d'origine volcanique. Le vin de Falerne avait une variété qualifiée de *gauranum.* Cf., sur le falerne, la note 109 du présent livre.

59. — Ligne 20. *Uva capnia, bucconiata et tarrupia.* Ces vignes tardives sont mentionnées par Martial :

> Non quæ de tardis servantur vitibus uvæ.
>
> *Epigr.* I, 44.

Peut-être s'agit-il de ce raisin qui mûrit si difficilement en France et qu'on nomme le verjus ou rognon de coq. L'*uva bucconiata* n'était point connue des auteurs anciens. Pline seul la mentionne. Par *uva capnia*, on entend un raisin couleur de fumée.

60. — Ligne 22. *Pharia.* Ainsi nommé peut-être de la ville de Pharia sur les rivages de l'Illyrie. On pense que ce pourrait bien être une variété de raisin nommée rognon de coq, qui, comme nous l'avons dit tout-à-l'heure, mûrit rarement en France. Quelques manuscrits portent *paria.*

61. — *Prusinia.* Peut-être nommé ainsi de Prusa, ville de Bithynie, aujourd'hui Bursa, suivant le père Hardouin, dans l'Anatolie, au pied du mont Olympe, dont le territoire abonde en excellens raisins.

62. — Ligne 24. *Streptos.* La particularité qui aurait fait donner à ce raisin le nom de *streptos*, c'est-à-dire tournant, est fausse. Quelques fleurs se dirigent vers le soleil, mais on ne connaît aucun fruit qui ait cette propriété. C'est que la fleur est l'organe reproducteur, et le fruit l'organe reproduit, n'ayant plus qu'une vie passive. On sait que pour augmenter la quantité de sucre qui se trouve dans les raisins, on les laisse le plus long-

Digitized by Google

temps possible sur le cep, et que l'on tord la queue de la grappe. Doit-on trouver dans cet usage, qui peut-être était connu des anciens, l'origine du nom donné à l'*uva streptos*, de στρεπτὸς, tordu ?

63. — Page 202, ligne 25. *Picenam*. Le territoire Picenum, qui a donné son nom à cette variété de raisin, se trouvait dans la Marche d'Ancône.

64. — Page 204, ligne 1. *Thasias, et Mareotidas, et lageas*. Virgile mentionne ces variétés dans les vers suivans, *Géorg.*, II, 91 :

Sunt Thasiæ vites, sunt et Mareotides albæ.
. . . .
Et passo Psithia utilior, tenuisque Lageos,
Tentatura pedes olim, vincturaque linguam,
Purpureæ, preciæque. . . . .

Poinsinet propose au texte des vers de Virgile une correction qui me semble nécessaire; il veut qu'on lise *victura* au lieu de *vinctura*, et qu'on interprète ainsi : *Tenuisque lageos, quæ olim tentatura erat pedes, et victura pertinacitatem linguæ*. Il veut, en outre, que le mot *lageos* signifie vigne des tribunaux, de *lag*, loi, jugement, en celtique. Les sarmens de cette vigne servaient à donner la torture.

65. — Ligne 3. *Uva...., ambrosiaca, duracina*. Le raisin ambré rentre sans doute dans nos raisins muscats. Le duracin pourrait bien être un chasselas. Pline dit que ces deux variétés de raisin se conservent long-temps sur le cep. Poinsinet veut que duracin vienne du mot celtique *dur*, qui signifie *humeur surabondante*, et dont les Latins auraient fait *turgidus*. On cultivait naguère, au Jardin du Roi, des raisins nommés de Maroc ou maroquins, qu'on croit être l'*uva duracina*. On les nomme vulgairement pied de poule à Montpellier.

66. — Ligne 6. *Orthampelos*. Cette variété a été ainsi nommée par les Grecs, parce qu'elle se soutient seule sans qu'il soit besoin de recourir à des échalas. Plusieurs vignes de France sont dans ce cas; c'est surtout dans l'Anjou qu'on les trouve. La plupart des vignes de l'Hérault se soutiennent aussi sans échalas.

67. — Ligne 7. *Dactylites*. Variété peu distincte et qu'on ne peut, faute de renseignemens, rapporter à une espèce con-

Digitized by Google

nue. Le mot *dactylitis*, δακτυλιτίς, signifie aristoloche. Mais comme Columelle écrit *dactylis* (III, 2), il faut le faire dériver de δακτυλίς, doigt, raisin de la grosseur du doigt.

68. — Page 204, ligne 7. *Columbinæ*. On ne sait à quelle espèce il faut rapporter cette variété. Néanmoins on doit la trouver parmi les raisins les plus volumineux et à gros grain, divisés en grappes secondaires nombreuses, et quelquefois traversées par des feuilles ou de petits rameaux, ce qui avait fait nommer cette vigne ἐπιφύλλεδες. Cf. la note 81.

69. — Ligne 8. *Purpureæ*. Voyez la note suivante.

70. — *Bimammiæ*. Variété inconnue aux modernes, à laquelle les anciens donnaient aussi le nom de *purpurea*. C'est la même variété que le *vitis bumasta* de Virgile (*Géorg.*, II, 65). Le mot *bimamma* semble signifier que les grappes pouvaient être comparées à des mamelles, tant leur dimension était considérable.

71. — Ligne 9. *Tripedanea*. On ne sait point quelle est cette variété établie sur un caractère bien vague, celui de la dimension; *tripedanea* signifie, qui a trois pieds de hauteur. C'est la proportion moyenne de toutes les vignes.

72. — Ligne 10. *Scirpula*. Cette variété devait sans doute avoir de longs sarmens plus flexibles et plus arrondis que les autres. On sait que le *scirpus* est une sorte de cypéracée ou de jonc pour parler le langage vulgaire. Les Romains nommaient le jonc *scirpus*. Un manuscrit de Pline porte *scripula*. Cf. Hard.

73. — Ligne 11. *Rhœtica*. Le nombre des pepins dans chaque grain de raisin est ordinairement de cinq; mais ce nombre est susceptible de varier par la culture; il n'arrive guère qu'on trouve des grains dont le nombre des pepins soit complet; ajoutons cependant qu'il est rare de n'en trouver qu'un, et plus rare encore de ne point en trouver du tout. Cette variété est mentionnée par Virgile:

.... Et quo te carmine dicam,
Rhætica? Nec cellis ideo contende Falernis.

Georg., II, v. 95.

Entre Narni et Terni, où se termine la chaîne des Apennins, à

six ou huit lieues de Spoleto, on récolte des raisins sans pepins, nommés *uva passa* et *uva passerina* : les grains en sont très-petits et ressemblent à ceux du raisin de Corinthe, tant par leur forme que par leur goût.

74. — Page 204, ligne 15. *Nigra aminea.* Variété à fruit noir de la vigne aminéenne, nommée aussi *Vitis syriaca*. Voyez la note 25 du présent livre.

75. — Ligne 16. *Syriacæ.* Voyez la note qui précède.

76. — *Hispania.* On ne sait à quelle variété il convient de rapporter la *vitis hispanica*.

77. — Page 206, ligne 2. *Ægia.* Ce nom lui a été donné d'*Æ*gios, ville d'Achaïe, dans le territoire de Corinthe. Peut-être cette variété est-elle la même que celle qui aujourd'hui nous fournit ces raisins à petits grains qui se trouvent dans le commerce d'Europe sous le nom de raisin de Corinthe, et qu'on trouve en abondance dans plusieurs îles de la Grèce.

78. — *Rhodia.* Ce raisin jouissait d'une grande célébrité. Virgile en parle (*Géorg.*, II, 101) :

> Non ago te mensis et dis accepta secundis
> Transierim, Rhodia........

Macrobe, *Saturn.*, II, 16, 279 ; Athénée, I, 25, en font mention On lui donnait aussi le nom de raisin hipponien. Les vins de Rhodes, autrefois très-estimés, le sont encore beaucoup de nos jours. Ils ont un bon goût, de la délicatesse et un bouquet très-agréable.

79. — *Uncialis.* C'est l'*Uva unciaria* de Columelle, III, 2. Cf. Isid., XVII, 5. Cette variété rentre dans celles à gros grains.

80. — Ligne 3. *Picina.* Ce raisin est ainsi nommé de *pix*, poix, à cause de la couleur très-foncée de ses grains. Nous prenons quelquefois dans les langues modernes, comme dernier terme de la couleur noire, la poix, et nous disons : noir comme de la poix. On cultive en France un raisin nommé le noiraut ou teinturier ; il se distingue des autres par une couleur très-noire. C'est là probablement l'*Uva picina*.

81. — Ligne 4. *Stephanitis.* Cette variété paraissait plus propre que les autres à faire des couronnes. On voit quelque-

Digitized by Google

fois des grappes de raisin traversées accidentellement par des feuilles. Ce qui leur donne plus de grâce et permettrait d'en faire des couronnes agréables à la vue. Mais cette circonstance, due au hasard, qui peut-se reproduire pour toutes les variétés, ne se reproduit constamment pour aucune de celles que nous cultivons. Cf. COLUM., III, 2.

82. — Page 206, ligne 5. *Forenses.* Le père Hardouin, ainsi que Daléchamp, veulent qu'il s'agisse ici d'une variété de raisin nommée foirard, à cause d'une qualité laxative plus prononcée dans cette variété que dans les autres. Nous ne discuterons pas cette bizarre opinion. Il en faudrait peu de semblables pour discréditer tout-à-fait un auteur.

83. — Ligne 7. *Cinerea.* Il s'agit ici d'un raisin à grains grisâtres. Tous les peuples ont cherché à distinguer les variétés du raisin par la couleur des grains. Nous avons le raisin négrier, le mêlier vert, le muscat violet, etc. On en cultive aussi dont la couleur est blanchâtre ou grisâtre.

84. — *Rabuscula.* Variété de raisin de couleur brun-rougeâtre (*a colore ravo, id est subfusco*), si l'on veut adopter la correction de *rabuscula* en *ravuscula* proposée par le père Hardouin, et fort admissible. Il est question très-certainement d'un raisin dont la couleur est fausse et déplaisante. (*Voyez* le texte.)

85. — *Asinusca.* Aurait-on donné à ce raisin dédaigné cette épithète comme méprisante? Pline dit que l'*uva asinusca* n'est point estimée. Daléchamp veut, au contraire, que ce raisin soit nommé *asinusca* à cause de sa couleur grisâtre qui rappelle la nuance de couleur du poil de l'âne.

86. — Ligne 8. *Vulpinium.* Cette variété n'est plus connue des modernes. Je lis dans un auteur que c'est le raisin barbu; mais comme le raisin barbu est la cuscute, on ne peut s'arrêter à cette idée. On donne le nom vulgaire de raisin de renard à la parisette, *Paris quadrifolia,* L., plante qui n'a aucun rapport avec la vigne. Daléchamp dit aussi que l'*uva vulpina* est le raisin barbu. Il est simplement question d'une variété de raisin dont les grains étaient de la couleur du poil du renard, ou fauve, comme l'*uva asinusca* était couleur de celui de l'âne, c'est-à-dire grisâtre.

87. — *Alexandrina.* Il est douteux qu'il s'agisse ici d'une va-

Digitized by Google

riété distincte de la vigne ; car toutes les vignes ont des feuilles découpées, et Pline dit que la vigne d'Alexandrie a des feuilles petites, rondes et non découpées. Cette circonstance a déterminé quelques commentateurs à désigner l'*Arbutus Uva ursi*, L., *vigna dell' orso* des Italiens de l'Apennin, ἀρκτοσταφύλος de Galien, VI, *Comp. med.;* mais cette éricacée a un fruit d'une saveur acerbe, et Pline dit que la saveur de l'*uva alexandrina* est fort douce. Nous rejetons donc cette opinion et ne la remplaçons par aucune hypothèse. L'Alexandrie dont il est ici question est une Alexandrie de Troade.

88.—Page 206, ligne 12. *In Narbonensis... uno die deflorescens.* L'influence de la culture sur la vigne ne peut accélérer aussi prodigieusement la durée de la floraison. L'assertion de notre auteur est donc évidemment hasardée, la désignation de la variété qu'il convient de rapporter à cette vigne ne l'est pas moins. C'est, suivant le père Hardouin, l'*aubenas* du Vivarais. Brotier dit qu'on la nomme aujourd'hui *alps*.

89. — V, page 206, ligne 17. *Catonum ille primus, triumpho et censura super cetera insignis... pauca attigit vitium genera, quarumdam ex iis jam etiam nominibus abolitis.* Ainsi Pline convient que Caton l'Ancien parle de quelques variétés de la vigne déjà inconnues de son temps, quoiqu'il ne se fût écoulé que deux siècles. Cela n'a rien d'étonnant et démontre jusqu'à l'évidence l'impossibilité matérielle où l'on se trouve de pouvoir arriver à une concordance régulière entre les variétés de vignes cultivées par les anciens et celles que nous cultivons aujourd'hui. Nous pensons que le mode de culture, la localité, la température, etc., modifient la vigne à l'infini, et de telle sorte que chaque jour peut, pour ainsi dire, voir naître ou finir des variétés qui ne se reproduiront plus. C'est ce qui arrive pour les genres rosier, œillet, tulipe, etc.

90. — Page 208, ligne 10. *Amineum minusculum.* Pline, chap. 4, a distingué cinq espèces de vignes amminéennes. Il s'agit probablement ici de la première des deux espèces véritables : *minori acino*. Cf. la note 25 de ce livre.

91. — Ligne 11. *Geminum eugenium.* Pline en a parlé au ch. 4

de ce même livre; il n'en a distingué qu'une sorte. Conf. la note 30.

92.—Page 208, ligne 11. *Helvinum minusculum*. Cf. la note 52.

93. — Ligne 13. *Murgentinum*. Cf. la note 43.

94. — *Apicium, Lucanum*. Cette contrée est aujourd'hui connue sous le nom de principauté Citérieure. La vigne fait une partie de ses richesses territoriales.

95. — Ligne 14. *Ceteræ vites miscellæ maxime in quemvis agrum conveniunt. In lora recte conduntur. Quas suspendas duracinas, amineas majores....* Pline passe ici de la culture de la vigne à la conservation des raisins, et traduit dans ce passage Caton l'Ancien presque littéralement. Cf. *Cat.*, c. 7.

96. — Ligne 19. *Scantianam*. Voyez la note 25. C'est le même raisin que celui produit par la vigne amminéenne.

97. — VI, page 212, ligne 9. *Vino..... Maroneo*. Athénée, I, 26, en parle sous le nom de *μάρωνος οἶνος*. Ce vin est celui de Marogna, autrefois Maronéa, ville de Thrace, dans le Roumili, ou Romanie, Turquie d'Europe, à vingt-huit lieues d'Andrinople. Les vins de la Romanie sont d'assez bonne qualité, surtout ceux qu'on récolte dans la partie du territoire qui borde le Bosphore, où la vigne, l'oranger, l'olivier et le myrte croissent avec une égale vigueur. Le mot *maroneum* vient de *Μάρων*, nom d'un roi de Thrace.

98. — Ligne 20. *Et Pramnio*. Le scoliaste de Nicandre (*Alexiph.* 58) dit que ce plant prend aussi le nom de psithien. Cf. la note 184. On donne pour patrie à cette vigne tantôt le territoire d'Éphèse, limitrophe du territoire de Smyrne; tantôt le rocher Pramnien, dans l'île d'Icare; tantôt Lesbos, et quelquefois toutes ces localités. Smyrne et son territoire produisent de fort bons vins. Dioscoride dit que c'est le même vin que le protropon. Cf. la note 198.

99. — Page 214, ligne 4. *Alicui anno fuit omnium generum bonitas, L. Opimio consule...* Il est impossible que chaque siècle ne présente pas une année favorable à tous les vignobles, du moins dans l'une des zones de l'Europe où croît la vigne. Toutefois il ne faut pas penser que les vins soient alors égaux en bonté; seulement

Digitized by Google

ils acquièrent chacun le maximum de la qualité qui leur est propre. C'est ainsi qu'est devenue célèbre parmi les gourmets l'année 1811, dite année de la Comète, et que deviendraient célèbres toutes les années où la température serait élevée et les pluies d'une fréquence modérée. On lit dans plusieurs ouvrages des poètes de l'antiquité l'éloge du vin de l'année du consulat d'Opimius, témoin ces vers :

Cæcuba saccentur, quæque annus coxit Opimi.
MARTIAL., II, *Epigr.* 40.

Massica solus habes, et Opimi Cæcuba solus.
Id., III, *Epigr.* 26.

Falernum Opimianum........
PETRON., *Satyr.*

Les rimes légères de nos chansonniers, si elles franchissent l'abîme des temps, parleront aussi du vin de la Comète. On donnait au vin opimien le nom de *consulare* par abréviation :

Potavi modo consulare vinum,

a dit Martial, VII, 79.

100. — Page 214, ligne 8. *Durantque adhuc vina ducentis fere annis, jam in speciem redacta mellis asperi.* Le temps, on ne le sait que trop, agit sur les vins en les faisant passer à l'amer, à l'acide, au gras, etc. Les anciens, ainsi que nous l'apprend Galien dans Athénée, I, 24, avaient déterminé pour différens vins l'époque de vétusté ou l'âge auquel pouvaient parvenir les vins. *Falernum ab annis decem ut potui idoneum, et a quindecim usque ad viginti annos.* Après ces termes : *Grave est capiti et nervos offendit.... Albani vero quum duæ sint species, hoc dulce, illud acerbum, ambo a decimo quinto anno vigent. Surrentinum vigesimo quinto anno incipit esse utile, quia est pingue et vix digeritur, ac veterascens solum fit potui idoneum.... Tiburtinum leve est, facile vaporat, viget ab annis decem. Labicanum pingue et inter Albanum et Falernum putatur, usui ab annis decem idoneum. Gauranum rarum invenitur, at optimum est et robustum.... Signinum, ab annis sex potui utile.* Les vins d'Italie, en vieillissant, prenaient le nom grec de *ligophorta*, et se nommaient en latin *paucifera.* On les

Digitized by Google

conservait aisément dans les lieux frais. Les Grecs nommaient *polyphorta* et les Latins *vinosa* les vins qui devenaient plus vigoureux et plus spiritueux par la chaleur.

101.— Page 214, ligne 10. *Nec potari (vina) per se queunt, si non pervincat aqua, usque in amaritudinem carie indomita.* Les meilleurs vins peuvent passer à l'amer, et cette amertume acquiert souvent une très-grande intensité. Les vins de Bourgogne sont surtout sujets à ce mode d'altération. Théophraste, *de Causis*, VI, 10, a donné de cette maladie une explication qui n'est pas admissible. Pline dit, au livre XXIII, 1 : *Quo generosius vinum est, hoc magis vetustate crassescit, et in amaritudinem corpori minime utilem coit;* et Catull., *Carm.*, 27 :

> Minister vetuli, puer, Falerni,
> Inger mi calices amariores, etc.

Les médecins modernes n'ont point essayé les propriétés médicales des vins passés à l'amer : peut-être devrait-on les admettre dans la thérapeutique.

102.— Ligne 23. *Singulis testis (vini) millia nummum.* La *testa* est une mesure inconnue des modernes, et sur laquelle les anciens auteurs ne disent rien. Cf. la note 271, sur le nom des vases qui jadis renfermaient le vin des anciens.

103.— Page 216, ligne 1. *Idque vinum (Viennensium) frigidius reliquis existimatur in frigido potu.* Il s'agit ici de Vienne en Dauphiné. L'assertion de Pline relativement à la qualité réfrigérante des vins de Vienne est hasardée. Les modernes regardent comme vins froids ceux qui contiennent le moins d'alcool, et le vin du Dauphiné en contient plus que beaucoup d'autres.

104.— VII, page 216, ligne 9. *Cicuta hominum venenum est, cicutæ vinum.* Ce qui veut dire que le vin est un antidote de l'empoisonnement par la ciguë ; mais ce liquide serait impuissant pour en neutraliser l'action vireuse. Toutefois il est juste de dire que le vinaigre est indiqué par quelques praticiens modernes comme un contre-poison de la ciguë ; mais la ciguë (plante) n'est pas la ciguë (breuvage), si célèbre dans l'antiquité par la mort de Socrate et de Philopémen.

Digitized by Google

105. — VIII, page 216, ligne 20. *Pucino vino*. Ce vin n'est pas encore aujourd'hui sans réputation. La plupart des vins de l'Istrie, province dans laquelle se trouvait le territoire qui produisait le vin pucinum, sont estimés et recherchés par les gourmets. Daléchamp dit que *Pucinum* se nomme actuellement Pizzino d'Istria. Pline, au liv. XVII, 3, dit que les vins de Pucinum proviennent de vignes cultivées sur des rochers.

106. — Page 218, ligne 2. *Prœcianum*............ Hermolaüs et Daléchamp écrivent *pyctanon*. Il est certain que *prœcianum* n'est point un mot grec. Il y a donc évidemment ici incorrection; mais aucun manuscrit ne portant *pyctanon*, toute correction serait arbitraire.

107. — Page 218, ligne 3. *Setinum*. Sezza, l'ancienne Setia, située dans le voisinage de Terracine, à l'extrémité des marais Pontins, ne se recommande guère par la bonté de son vin, et pourtant Silius Italicus, VIII, 376, écrit qu'il est digne d'être présenté à Bacchus lui-même.

> Ipsius mensis seposta Lycæi,
> Setia.........

Martial dit qu'il se conservait long-temps :

> Pendula pomptinos quæ spectat Setia campos,
> Exigua vetulos misit ab urbe cados.
> *Epigr.*, lib. XIII, 109.

Cet auteur en parle ailleurs (*Epigr.*, VI, 86) :

> Setinum, dominæque nives, densique trientes,
> Quando ego vos, medico non prohibente, bibam ?

Juvénal le mentionne (X, v. 27) :

> ..... Et lato Setinum ardebit in auro.

108. — Ligne 6. *Cæcubio*. Dioscoride, V, 7, le juge inférieur au vin d'Albanum. Le territoire de Cécube a perdu son renom. Il était situé entre Fundi et Sessa, dans le royaume de Naples, près des frontières de l'état romain. Les vins de ce canton sont cependant encore assez agréables au goût. Pline dit, au liv. XXIII, 19, que le plant auquel on devait le cécube est

Digitized by Google

perdu, et qu'on ne le retrouve plus : *cæcuba jam non gignuntur ;* et pourtant, au liv. XVII, 3, il assigne les Marais-Pontins comme la localité où se trouvait la vigne cécube : *Cæcubæ vites in Pontinis paludibus madent.*

109. — Page 218, ligne 11. *Falerno agro.* Quoique le vin de Setia fût placé, dans l'estime de beaucoup de personnes, au dessus du falerne, ce dernier a joui, néanmoins, de plus de célébrité, et nous pourrions le prouver par des citations multipliées. Ce clos si fameux n'a pas même laissé de traces. On conjecture pourtant que le village de la Rocca Mandragone est bâti sur ses ruines. Les vins de Campanie n'ont plus leur ancienne réputation ; ils sont âpres et peu agréables au goût. Cette décadence, qui commençait du temps de Pline, est aujourd'hui complète. Les vins de Falerne devaient être riches en alcool, si l'on en croit notre auteur : il est le seul, dit-il, qui s'enflamme étant exposé au feu. Athénée connaissait les deux premières sortes distinguées par Pline : *vinum Falernum austerum et dulce.* Il ne dit rien du *vinum falernum tenue.* Dioscoride, IV, 7, met le falerne au premier rang des vins italiens. C'est aussi ce que fait Pline au liv. XXIII, 20, car il le met sur la même ligne que le vin d'Albe : *Surrentinum veteres maxime probavere : sequens ætas Albanum erat Falernum.*

110. — Page 220, ligne 1. *Albana.* Nous avons dit que les vins du Latium étaient autrefois plus estimés qu'ils ne le sont aujourd'hui. Pline dit ici qu'ils tenaient le troisième rang : *Setinum, Falernum et Albanum ;* mais au livre XXIII, 20, il donne le premier rang au vin d'Albanum ; était-ce comme vin médicinal ? Dioscoride, I, 7, a écrit que le vin d'Albanum était plus grossier que le falerne. Il ajoute qu'ils étaient d'autant plus âpres qu'ils avaient vieilli davantage ; ce qui n'arrive plus aux vins des modernes.

111. — Ligne 2. *Surrentina.* Ovide, *Métam.*, XV, 710, parle en ces termes du vin de Sorrente :

Et Surrentino generosos palmite colles.

Martial en dit aussi quelque chose, XIII, *Épigr.* 110. Dioscoride le mentionne, V, 7.

Digitized by Google

Sorrente est une ville du royaume de Naples, et l'on sait que le midi de l'Italie abonde en vins excellens. Si Sorrente a conservé à ses vins la saveur primitive, nous y voyons une nouvelle preuve que les qualités qui faisaient jadis les bons vins n'étaient pas les mêmes que celles qu'on exige aujourd'hui, puisque Tibère déclarait le sorrente un excellent vinaigre, et Caligula un bon vin tourné (*nobilem vappam*). Nous dirons, en passant, qu'Horace, I, *Sat.* 5, v. 16, a employé ce mot de *vappa :*

.... Absentem cantat amicam
Multa prolutus vappa nauta.

On croyait bonifier ce vin en le mettant sur la lie du falerne douceâtre pour adoucir son âpreté native. Au liv. XXIII, 20, Pline dit que ce vin occupait le premier rang dans l'estime des anciens.

112. — Page 220, ligne 7. *Massica.* Quelques commentateurs regardant ce mot de massique comme un mot celto-scythe qui signifie cep de vigne, prétendent que cette variété venait des régions celto-scythes, Esclavonie, Pologne, Ukraine, etc. Les vins de l'Ukraine sont estimés.

Horace (*Od.* I, v. 19) a écrit que le massique était de garde :

Veteris pocula Massici.

Nous pensons que le lieu où l'on cultivait le massique était le vignoble nommé aujourd'hui les Champs-Élysées, près de Baya. On y récolte d'excellens vins. Le massique était un vin parfumé : il en était de même de plusieurs autres, et notamment du *vinum nardinum*. Horace nous apprend, *Sat.* 4, liv. II, qu'on exposait ce vin à l'air pour l'épurer. Les vins alcooliques déplaisaient aux anciens comme aux modernes les vins aromatisés.

113. — Ligne 8. *Monte Gauro.* Ce mot *gaurus*, qui dans les anciennes langues du nord signifiait *mont*, était donné comme épithète à plusieurs sortes de vins, au falerne, au massique, par exemple. *Voyez*, note 89, ce que nous disons touchant l'incertitude de la nomenclature des vignobles.

114. — Ligne 9. *Contermina Statana.* Stata dans la Campanie (terre de Labour) où les vins sont peu estimés de nos jours.

Digitized by Google

Pline dit pourtant, livre XXIII, 12, que ces vins avaient à peu près les mêmes qualités que les vins d'Albe et que ceux de Falerne : *ab his Statana non longo intervallo abfuerint.*

115. — Page 220, ligne 12. *Calena.* On le récoltait dans la Campanie, près de Gaëte, suivant quelques auteurs ; près de Calvi, suivant le père Hardouin.

116. — Ligne 13. *Fundana.* Les vignobles de Fundi produisent aujourd'hui des vins d'ordinaire fort agréables. Athénée les mentionne honorablement. Les vins de Cécube se récoltaient dans son voisinage. Cf. la note 108.

117. — *Veliternina.* Aujourd'hui Castel del Voltorno, bourg qui n'est plus célèbre comme autrefois sous le rapport des vins, quoique son territoire soit encore couvert de vignobles.

118. — Ligne 14. *Pivernatiaque.* Dans le territoire de Piperno, frontière des états de l'Église et du royaume de Naples. Baccius mentionne ce vin, VI, 289, ainsi que Galien. Conférez ATHEN., I, 24.

119. — *Signiæ.* Le vin de Segni, ville des états de l'Église, à treize lieues de Rome, ne figure plus parmi les vignobles connus hors de leur territoire; Pline en reparlera au livre XXIII, 21 ; il le croyait astringent. Dioscoride, V, 7, dit que c'est un vin blanc dans lequel on ne mêlait point d'eau de mer.

120. — Ligne 19. *Mamertina.* Il s'agit des vins de Messine dont les habitans, comme on sait, se nommaient Mamertins. Messine récolte encore aujourd'hui de très-bons vins qui s'exportent au loin. Ce vin peut atteindre une très-longue durée. Quand il a vieilli pendant trois générations il peut aller de pair avec les meilleurs vins et en prendre le nom.

Amphora nestorea tibi Mamertina senecta
Si detur, quodvis nomen habere potest.

MART., *Epigr.*, XIII, 117.

Cf. ATHEN., I, 24. Dioscoride, V, 7, dit qu'il se rapproche du vin d'Adrianum.

121. — Ligne 20. *Potulana.* Variété de l'espèce précédente. *Voyez* le texte.

Digitized by Google

122. — Page 220, ligne 22. *Taurominitanis.* Aujourd'hui Taormina, sur la côte orientale du Val de Mona, entre Catane et Messine. Son territoire produit d'excellens vins rouges, presque aussi estimés que ceux de Mascoli. Ils passent aujourd'hui avant ceux de Messine.

123. — Page 222, ligne 1. *Prœtutia.* On croit que ce vignoble, situé près d'Ancône, est celui qu'on connaissait vers le siècle passé sous le nom de vin de Syrol. André Baccius, v, 259, dit que ce vin était célèbre.

124. — *Ancone.* Il est fait mention de ce vin dans Athénée, I, 24. Les vins de l'ancienne république de Venise où se trouve Ancône sont estimés ; mais on ne les exporte plus hors de leur territoire.

125. — Ligne 2. *Palmensia.* Varron donne le nom de Palma au brin de sarment qui produit la grappe, et c'est aussi dans ce sens que semble l'entendre Pline. Toutefois les commentateurs estiment que c'est un nom de localité. Le territoire de Palma, *Palmensis ager,* était situé près de Marano, sur la mer Adriatique. On voit encore dans le voisinage une tour nommée Torre di Palma. Les vins qu'on y récolte sont assez agréables.

126. — Ligne 3. *Cœsenatia ac Mœcenatiana.* Les vins de la Cezène moderne sont aujourd'hui sans réputation, mais on pense que le mode de fabrication influe défavorablement sur leur qualité. Caton et Varron, *de Re rustica,* vantent leur saveur. Il serait possible qu'on eût donné le nom de *mæcenatianum* à un vin qui aurait été mis en vogue par Mécène. N'avons-nous pas aujourd'hui le vin Lafitte ?

127. — Ligne 4. *Rhœtica.* Conférez la note 73 de ce même livre. Les vins du Tyrol sont encore aujourd'hui de très-bonne qualité.

128. — Ligne 5. *Adriana.* Nous avons dit que les vins des environs de Venise n'avaient qu'une faible réputation. Conférez ATHEN., I, 30. Dioscoride, v, 7, dit que ces vins étaient légèrement astringens.

129. — Ligne 6. *Latiniensia* (*graviscanum* , *statoniensia*). Les Latiniens habitaient une ville du Latium, aujourd'hui peu

Digitized by Google

connue. Les vins de la campagne de Rome ne sont point estimés.

130. — Page 222, ligne 7. *Luna*. Luna était bâtie dans un territoire qui aujourd'hui est connu sous le nom de *Lunegiana*, dans le voisinage du golfe de la Spezzia, et sur la rivière Magra. Les vins de l'état de Gênes sont de qualité variable; ceux du midi de cet état ne se recommandent par aucune qualité supérieure.

131. — *Genua*. Les vins de l'arrondissement de Gênes sont de médiocre qualité et peu connus dans le reste de l'Italie. Martial, *Épig.*, liv. III, 82 :

Ligurumque nobis saxa quum ministratur, etc.

a donc raison de les ranger parmi les vins les plus communs.

132. — Ligne 10. *Bœterrarum*. Le vin de Béziers, *Bœterrœ*, est un des meilleurs du midi de la France, et cependant Pline dit qu'il n'avait de réputation que dans les Gaules. Le vin de Frontignan est récolté non loin de Béziers, et les Romains ne le connaissaient pas. Ce que notre auteur dit ici et ailleurs de la qualité des vins dispose à penser que les anciens et les modernes jugeaient différemment des qualités qui font le bon ou le mauvais vin. La note suivante est une nouvelle preuve de cette assertion.

133. — *Intra Gallias*. Il s'agit ici de la Provence et du Languedoc. Les modernes appelleront du jugement de Pline qui décide que ces vins sont mauvais. Il n'est aucune province de France dans laquelle il y ait une plus grande variété d'excellens raisins qu'en Provence. Ce mélange ne laisse aucun goût décidé au vin; mais dans le Languedoc le nombre des bons vins est très-grand.

134. — Ligne 13. *Quippe etiam aloen mercantur, qua saporem coloremque adulterant*. Falsifier des vins avec des herbes et des drogues nuisibles, les enfumer, y ajouter de l'aloès pour leur donner du goût et de la couleur sont des choses qui doivent sembler incroyables aux modernes. Nous aimons surtout à conserver aux vins leur saveur native; les anciens en étaient moins jaloux : nous regarderions comme non potables les vins à la

Digitized by Google

myrrhe, à la poix, etc., de même que les vins enfumés dont parle Martial :

> Improba Massiliæ quidquid fumaria cogunt,
> Accipit ætatem quisquis ab igne cadus.
> MART., X, *Epigr.* 36.
>
> Vel cocta fumis musta massilitanis.
> *Id.*, III, *Epigr.* 82.

135. — Page 222, ligne 16. *Tarentina.* Les vins de Tarente, dans la terre d'Otrante, sont d'ordinaire de bonne qualité. Martial, *Épigr.* 125, liv. XIII, et Athénée, liv. I, 24, parlent du vin tarentin avec éloge.

136. — *Servitiana.* On pense que ces vins étaient récoltés dans le territoire de Salerne (principauté Citérieure). Les vins muscats de ce canton ont de la célébrité.

137. — *Consentiæ.* Ces vins croissaient dans le territoire de Cosenza, dont les vins jouissent encore aujourd'hui d'une assez bonne réputation.

138. — Ligne 17. *Tempsæ.* On ne s'accorde guère sur la situation précise de cette ville qui était bâtie dans la Calabre citérieure. *Voyez* ce que nous disons des vins de la partie méridionale du royaume de Naples, notes 135 et 136.

139. — *Babiæ.* Même observation que pour Tempsa. *Voyez* la note précédente. Hermolaüs prétend que ce vin est le même que celui qu'Athénée nomme *barbarina.*

140. — *Lucanaque antecedentibus Thurinis.* Il s'agit encore ici des vins de la principauté Citérieure. On ignore la position précise de Thurium. Strabon, *ed. Stephan.*, pag. 311, parle de ce vin.

141. — Ligne 19. *Lagarina.* Même observation que pour Tempsa. *Voyez* la note 138. Messala dut la santé à ce vin tonique.

142. — Ligne 22. *Trebellicis.* Les vins des environs de Naples sont estimés. Galien, *ap. Athæn.*, I, 24, dit que ce vin est non-seulement agréable, mais salutaire.

143. — *Caulinis.* Suivant Galien, ce vin est presque aussi

Digitized by Google

agréable que le falerne. On le récoltait dans le voisinage de Capoue.

144. — Page 222, ligne 23. *Trebulanis*. Ce vignoble se trouvait aussi dans le voisinage de Capoue. Daléchamp conjecture que Trebulanum est Trébie.

145. — *Trifolinis*. Le vignoble qui produisait ce vin tirait son nom du territoire Trifolin, au voisinage de Cumes, témoins ces deux vers de Juvénal :

> Te Trifolinus ager fecundis vitibus implet,
> Suspectumque jugum Cumis et Gaurus inanis.
>
> *Satyr.*, IX, 56.

Martial, liv. XIII, *Épigr.* 114, fait mention de ce vin trifolin :

> Non sum de primo, fateor, Trifolina Lyæo,
> Inter vina tamen septima vitis ero.

Probablement ce vin devait vieillir trois ans avant que d'être potable : vin de trois feuilles pour vin de trois ans. Les Latins disaient, dans le même sens, de trois palmes, c'est-à-dire de la troisième pousse.

146. — Ligne 24. *Nam Pompeïanis*. Vignoble du territoire de Pompeïa. *Voyez* la note 54 de ce même livre.

147. — Page 224, ligne 6. *Laletana*. Les vins d'Espagne ont une grande renommée; la Catalogne, dans laquelle se trouvait le pays des Laletains, est fort riche en vignobles.

148. — Ligne 7. *Tarraconensia*. Même observation que ci-dessus. On recueille de bons vins à Tarragone.

149. — *Lauronensia*. Cette ville de l'Espagne tarragonaise fut détruite par Sertorius.

150. — Ligne 8. *Balearica*. Les vins des îles Baléares ont encore, de nos jours, de la réputation. Le vin de Malvoisie est connu du monde entier. Quelques autres, quoique moins célèbres, sont connus des gourmets.

151. — IX, page 224, ligne 19. *Nunc simili modo transmarina dicemus. In summa gloria post Homerica illa, de quibus supra diximus, fuere Thasium Chiumque : ex Chio quod arvisium vocant.*

Digitized by Google

Voyez ce que nous disons du vin de Thasos, à la note 64. Quant au vin de Chio, il a conservé son antique célébrité. On le mêlait au falerne pour en rehausser la saveur. Le vin d'élite qu'on récoltait dans cette île était appelé par Athénée ἀρυίσιον, I, 28, arvisien, et par Galien, I, 364, IV, 6, κατὰ τόπους. Virgile le mentionne dans la 5e *Éclogue*, v. 71 :

Vina novum fundam calathis ariusia nectar :

ainsi que Silvius Italicus, liv. VII, 210 :

Tmolus, et ambrosiis ariusia pocula succis.

On donne aujourd'hui le nom d'Arinse au territoire de l'île de Chio, où se récoltaient les vins d'Arvisia. Les vignes les plus estimées actuellement sont celles de Mesta, dont les vins avaient mérité le surnom de nectar. La montagne que l'on nommait jadis Marvisium, dans l'île de Chio, a donné son nom au vin d'Arvisium, par suppression de la lettre M.

152. — Page 224, ligne 22. *Lesbium.* Ce vin était une sorte de vin de liqueur remarquable par sa suavité ; il était artificiellement aromatisé : aujourd'hui même Lesbos récolte des vins de liqueur estimés. Athénée a dit du vin de Lesbos, I, 26 : *Nullum vinum Lesbio jucundius bibitur.* Plaute (*in Pœnulo*) parle des vins de Lesbos :

Ubi Leucadio, Lesbio, Thasio, Coo,
Vetustate vino edentulo ætatem irriges.

Dioscoride, V, 7, dit le vin de Lesbos plus léger que celui de Chio.

153. — Page 226, ligne 2. *Clazomenio.* Clazomène était une ville d'Ionie, bâtie non loin de Smyrne ; nous avons parlé des vins de cette région, note 98. Nous ferons remarquer encore une manière bizarre d'altérer le vin en y mêlant de l'eau de mer pour le falsifier. Il paraît même qu'il était reçu d'en ajouter une certaine dose et l'on n'en craignait que l'excès. On lit, dans Athénée, qu'une mesure d'eau de mer suffit pour cinquante mesures de vin. Le vin de Lesbos était sans doute altéré de la

Digitized by Google

même manière, car on doit penser que ce vin ne pouvait avoir naturellement le goût de marine que Pline dit qu'il avait. Cf. la note 179 vers la fin. Les anciens ne tenaient point à conserver aux vins leur saveur naturelle. Les Grecs aimaient les vins doux et odoriférans. En certains endroits on les adoucissait en jetant dans le tonneau de la farine mêlée avec du miel. Presque partout on y mêlait de l'origan, des aromates, des fruits, des fleurs, etc., etc. Les marchands le mélangeaient avec de l'eau ordinaire comme cela se pratique encore aujourd'hui.

154. — Page 226, ligne 4. *Nec Tmoliti.* Le Tmolus était célèbre chez les anciens, non-seulement par les vignes qui le couvraient, mais encore par les plantes aromatiques qu'il produisait:

> .... Nonne vides croceos ut Tmolus odores.
>
> *Georg.*, I, 56.
>
> Tmolus et adsurgit quibus, et rex ipse Phanæus.
>
> *Id.*, II, 98.

Ovide écrit quelquefois Tymolus :

> Deseruere sui nymphæ vineta Tymoli.
>
> *Metam.*, VI, 15.
>
> .... Sui vineta Tymoli
> Pactolumque petit......
>
> *Id.*, XI, 86.

Pline reparlera du vin tmolite, au livre XIV, 7. Silius Italicus, liv. VII, et Vitruve, VIII, 3, ont vanté les bonnes qualités de ce vin. Cf. la note 169.

155. — Ligne 7. *Sicyonio.* Conférez ATHÉN., I, 30. Sicyone était une ville de Grèce sur la route septentrionale du Péloponnèse. Bacchus y avait un temple, et les vins qu'on y récoltait étaient dignes de lui être offerts en libations.

156. — *Cyprio.* On sait aujourd'hui que les vins de Chypre sont les vins les plus estimés de toute la Grèce. On les exporte chez les divers peuples de l'Europe. Leur prix est fort élevé.

157. — *Telmesico.* On ne connaît point la position précise de la ville et du territoire de Telmesse : c'était une ville de Lycie, province qui, aujourd'hui, fait partie de l'Anatolie. On

Digitized by Google

sait qu'elle était bâtie près des bords de la mer, et non loin de Macra.

158. — Page 226, ligne 7. *Tripolitico.* C'est de Tripoli de Syrie que Pline veut parler. On n'y cultive pas la vigne pour en faire du vin, mais pour manger les raisins et les faire sécher. Toutefois cette localité en donnerait d'excellent.

159. — Ligne 8. *Berytio.* Birout ou Barut, suivant quelques commentateurs. Cette ville était à peu de distance du mont Liban en Syrie, et peu éloignée de Biblos dans la Phénicie; elle avait un port. Le vin qu'on y récoltait devait être fort agréable, du moins la localité dispose à le penser ainsi.

160. — *Tyrio.* Le pachalik d'Acre où se trouve le village de Sour, bâti sur les ruines de l'ancienne Tyr, ne cultive aujourd'hui la vigne que pour en dessécher les raisins.

161. — *Sebennytico.* Pline nous apprend qu'on distinguait trois sortes de vins de Sebenne. Le thasien, dont notre auteur parlera plus loin, l'éthalien, mot qui signifie enfumé, et le *peuce*, c'est-à-dire qui a la couleur ou le goût de la poix.

162. — Ligne 10. *Hippodamantio.* Mot d'une origine inconnue. Hardouin a donné dans son édition de Pline la note suivante : *Vino huic factam appellationem a generositate crediderim: δαμάζειν enim domare est. Vox altera ἵππος, nihil aliud fere in compositione quam significata vocabulorum intendit.*

163. — *Mystico.* Ce vin se récoltait dans la petite île de Mystus, située près de Céphalénie, aujourd'hui Céphalonie.

164. — Ligne 11. *Cantharitæ.* Théophraste mentionne (*de Causis plantar.*, II, 20) une variété de vigne qui donne son nom au vin cantharite : ἄμπελος λεγομένη κανθαρέος.

165. — *Gnidio.* On serait disposé à croire que les vins d'Italie passaient au pressoir et que tous les produits étaient mêlés. En Europe, on met à part ce qu'on appelle la mère goutte, et le vin exprimé des raisins fermentés constitue une qualité inférieure. C'est le premier de ces vins qu'on nommait *vinum protropum.* C'est le *mustum lixivium* de Columelle, XII, 27. Cf. la note 198.

166. — *Catacecaumetinæ.* Ce nom bizarre était celui d'une

Digitized by Google

contrée qui faisait partie de la Mycie (Strab., xii, xiii et xiv) ou de la Phrygie (Hésych.). La première opinion se trouve fortifiée de celle de Vitruve, viii, 3. Hardouin croit que Virgile parle de ce vin dans ce vers :

..... Cape Mæonii carchesia Bacchi.
Georg., iv, 380.

167. — Page 226, ligne 11. *Petritæ*. Vin de Pétra, ville de l'Arabie, suivant le père Hardouin, à cinquante-cinq lieues de Jérusalem. Pourquoi ne serait-ce pas plutôt Petra dans les îles Baléares (Maïorque)? Le mahométisme proscrivant le vin, peu de vignes sont cultivées dans les trois Arabies : autrefois il n'en était pas ainsi et la vigne y prospérait.

168. — Ligne 12. *Myconio*. Mycone est une île de l'Archipel grec, où, de nos jours, on récolte encore d'excellent vin.

169. — *Mesogiten*. Dioscoride, liv. v, 10, dit que le mésogite est un vin capiteux, et que la vigne qui le fournit croît sur la côte d'Asie dans le territoire du Tmolus. Cf. la note 154 du présent livre.

170. — Ligne 13. *Nec Ephesium*. Voilà encore un vin falsifié avec l'eau marine. Dioscoride, v, 7, dit qu'il ne diffère pas du vin lesbien, et le nomme phygelite. Éphèse était bâtie dans l'Anatolie. Nous avons dit que les musulmans cultivaient peu la vigne, si ce n'est pour le commerce des raisins secs. Le sol de toute cette contrée convient cependant merveilleusement à la culture de la vigne.

171. — Ligne 14. *Apamenum*. Aujourd'hui Apamiz sur le Mindre, dans l'Anatolie. Cf. la note précédente.

172. — Ligne 17. *Protagion*. On conjecture que ce mot signifie de première qualité.

173. — Ligne 20. *Nasperceniten*. Nommé ainsi du nom d'un territoire de l'Asie-Mineure inconnu de nos jours.

174. — Ligne 21. *Oreticum*. Ainsi nommé de la ville d'Orée dans l'Eubée. Négrepont produit aujourd'hui des vins estimés.

Digitized by Google

175. — Page 226, ligne 21. *Oeneaten*. Ce vin se récoltait dans un territoire dont les géographes anciens ont négligé de parler.

176. — *Leucadium*. Promontoire célèbre et fort connu. L'île de Leucade abondait en vignes. Athénée, I, 30, dit qu'on mêlait du plâtre à ce vin. Il est difficile d'imaginer dans quel but. Peut-être voulait-on en diminuer l'acidité. Dioscoride, V, 7, parle aussi des vins altérés avec le plâtre.

177. — *Ambracioten*. Ainsi nommé du territoire d'Ambracie, ville de l'Épire, dans la Dalmatie turque. On y récolte aujourd'hui peu de vins.

178. — Ligne 22. *Peparethium*. Du nom d'une île de l'Archipel, située non loin de Négrepont. Pline, IV, 12, dit que cette île porte aussi le nom d'*Evœne*, c'est-à-dire île aux bons vins. Aristophane, *apud* ATHEN., I, 26; Héraclide, *in Politiis.*, parlent aussi du vin de Peparèthe.

179. — X, page 228, ligne 4. *Bion*. La manière dont on faisait ce vin est encore suivie de nos jours dans la fabrication de quelques vins de liqueur. On y mêlait, comme on voit, de l'eau de mer; et ce mélange est qualifié d'invention (nouveau procédé) par notre auteur. Il n'est pas vrai que, si l'on ajoute de l'eau de mer au vin rouge, celui-ci deviendra blanc. Le leucocoum (vin blanc de Cos) devait être fait par un autre mode de préparation, sans doute mal connu de Pline. Galien, liv. XII, parle des vins dans lesquels on mêlait de l'eau de mer, ainsi que Plaute, *in Rud.*:

> Quasi vinis Græcis Neptunus nobis suffudit mare.
> Itaque alvum prodi speravit nobis salsis poculis.

180. — Ligne 12. *Tethalassomenon*. Ce vin était ainsi nommé, non à cause de l'eau de mer qu'on y mêlait, mais à cause de l'immersion dans la mer des vases qui le contenaient. Pline dit que ce procédé lui donnait de la vieillesse. Si ces vases étaient clos bien hermétiquement ce procédé était insignifiant et dans le cas contraire devenait nuisible.

181. — Ligne 17. *Rhodium*. Conférez la note 78. Le vin de Rhodes différait peu du vin de Cos. Caton avait enseigné aux

Digitized by Google

Romains la manière de faire un vin semblable à celui de Cos avec les vins d'Italie. Il suffisait pour cela d'exposer ces vins au soleil pendant quatre ans. Si l'on suivait ce procédé on obtiendrait du vinaigre long-temps avant cette époque. Dioscoride dit que les vins de Cos et de Clazomène participaient des propriétés de l'eau de la mer, ce qui veut dire qu'ils étaient mélangés avec ce liquide.

182. — Page 228, ligne 17. *Phorineum.* Ce vin était plus salé que celui de Cos dont on pouvait saler les vins sans les déprécier auprès des gourmets grecs ou romains. On ne connaît pas exactement le lieu de la Grèce qui donnait son nom au vin phorméon. Quelques manuscrits portent *Phorineum.*

183. — XI, page 228, ligne 21. *Vinum omne dulce minus odoratum, etc.* Parmi les vins modernes, les vins doux et sucrés sont les plus odorans. Aucun vin ne mérite aujourd'hui l'épithète de *nigrum;* il y en a de couleur pourpre-noir, mais aucun n'est véritablement noir. Suivant Galien les couleurs des vins sont: la blanche, λευκὸς; la fauve, κιῤῥὸς; la rouge ou la sanguinolente, ῥύθρος; la jaune, ξανθὸς; la noire, μέλας; la pâle, ὦχρος, intermédiaire entre la blanche et la fauve.

184. — Page 230, ligne 2. *Psythium.* Ce vin prenait le nom de la variété de vigne qui le produisait. Athénée, I, 26, parle du vin psythien. Hésychius dit ψιθία εἶδος ἀμπέλου. La psythia est une sorte de vigne prammienne, *Odyss.*, II, 638. Cf. la note 98. C'était avec son verjus et celui de la vigne amminéenne qu'on préparait l'omphacion. *Voyez* la note 113, livre XII.

185. — *Melampsythium.* Variété de l'espèce précédente. Ce vin provenait d'un raisin dont la couleur était noirâtre, ce qui dispose à croire que le psythium était un vin blanc ou du moins un vin fait avec des raisins de couleur blanche.

186. — Ligne 4. *Scybelites.* A défaut de renseignemens précis sur ce vin, renseignemens qui manquent dans le texte de Pline, il faut recourir à Galien. Ce docte auteur fait mention, II, *de Alim. facult.*, d'un plant scybélite dans le territoire de la Pamphylie. Le même auteur le range parmi les vins doux, IV, *de*

Digitized by Google

Alim. facult.) La Pamphylie se trouvait dans la Caramanie, partie méridionale de l'Anatolie, abondante en vignes.

187. — Page 230, ligne 4. *Aluntium in Sicilia.* Aujourd'hui Solana, ville de Sicile. Les vins de cette partie de l'Europe sont excellens.

188. — Ligne 5. *Nam siræum, quod alii hepsema, nostri sapam appellant.* Le vin siréen n'est pas à proprement parler un vin, mais un syrop très-épais, puisque Pline dit plus loin qu'il servait à falsifier le mieldont il avait la consistance. Les pharmaciens donnent le nom exclusif de sapa à la confiture nommée vulgairement raisiné, et on la prépare par un procédé voisin de celui qui est indiqué par Pline. *Siréen*, suivant les commentateurs, signifie *vin-miel*, à cause de sa consistance. Le miel se nommant *xir* ou *sir* dans plusieurs idiomes, notre mot sirop viendrait de là. *Hepsema* veut dire décoction : *Sapam quæ fit musto igni decocto, Græci sirion (siraion Hippocrate et Galeno) vocant seu hepsema* (DIOSC., V, 9).

189. — Ligne 8. *Defrutum.* Les pharmaciens modernes ont conservé le nom de *defrutum* au moût de raisin réduit aux deux tiers. Si on le fait fermenter on a un vin cuit fort semblable à ceux dont parle ici notre auteur.

190. — Ligne 12. *Quam Græci sticham vocant, nos apianam.* Nous avons parlé du raisin appien. Cf. la note 27 du présent livre. Quant à l'*uva sticha*, nous croyons que c'est quelque sous-variété du raisin muscat, distinguée des autres par des grains mouchetés ou tachetés (στίζω, piquer, pointiller). On connaît plusieurs raisins qui sont dans ce cas. Le père Hardouin veut que son nom vienne de la disposition des grains, *ab acinorum ordine*, parce qu'ils affectent un ordre symétrique de Στίξ, rangée, file. Nous ne connaissons aucun raisin qui affecte de la régularité dans la disposition des grains, ce qui nous fait rejeter l'hypothèse du père Hardouin.

191. — Ligne 13. *Scirpula.* Cf. la note 72.

192. — Page 232, ligne 1. *Medium inter dulcia vinumque est, quod Græci aigleucos vocant, hoc est, super mustum, etc.* Ce que dit notre auteur de ce vin, toujours en état de moût, nous démontre 1° que les anciens avaient une idée du travail de la fer—

Digitized by Google

mentation, mais qu'ils ne savaient pas comment on mutait les vins, c'est-à-dire comment on arrêtait la fermentation; 2° que le mot *fervere* avait une acception plus large qu'on ne la lui donne communément, car il doit signifier ici s'échauffer naturellement (fermenter, entrer en effervescence).

193. — Page 232, ligne 4. *Ergo mergunt e lacu protinus in aqua cados, donec bruma transeat, et consuetudo fiat algendi.* Ce passage nous donne la preuve que les anciens avaient une idée de l'action du froid sur les liquides pour en modifier avantageusement la saveur. On sait *qu'on frappe* de glace les liquides spiritueux pour leur *donner de la vieillesse.* Ici le but unique était d'empêcher l'action d'une température moyenne ou élevée qui n'eût pas manqué de faire fermenter le vin aigleucos. Les Romains aimaient à jeter de la neige dans leurs vins, et à passer la liqueur par une espèce de couloir d'argent (*colum vinarium*).

194. — Ligne 6. *Dulce Narbonensis provincia.... ex Helvenaca vite.* On nomme encore, dans plusieurs de nos provinces, le moût, vin doux. Quelques-uns de nos vins sont mis en bouteille avant que le moût ait fermenté, ou du moins avant que la fermentation soit complète. Ce procédé a pour but d'empêcher le dégagement du gaz acide carbonique dont la présence détermine une modification dans la saveur et dans l'aspect qui plaît généralement. La blanquette de Limous et le vin de Champagne sont dans ce cas.

195. — Ligne 11. *Diachyton.* Ce nom vient de διαχύω, épandre, étaler, étymologie parfaitement en rapport avec le mode de fabrication. On suit dans quelques régions méridionales les divers procédés indiqués ici par Pline dans la préparation de plusieurs vins de liqueur.

196. — Ligne 15. *Melitites.* Ce vin est plutôt un médicament désagréable qu'un véritable vin. Au reste Pline lui donne l'épithète d'*asperum*. *Melititum* doit s'entendre, non de la consistance du vin, mais de la présence du miel dans sa composition. Ce passage est emprunté à Dioscoride, v, 15.

197. — *Distat a mulso.* Ce vin différait du mélilite parce qu'il n'y entrait pas de sel, et qu'au lieu de moût âpre et vert, on y

Digitized by Google

faisait entrer du vin vieux. Columelle parle de ce vin, et Dioscoride lui consacre le chapitre 12 de son livre v.

198. — Page 232, ligne 18. *Protropum*. On traduit le mot *protropum* par vin de première goutte. Le fameux vin de Tokaï se qualifie de *ansbruch*, vin de première goutte; mais on ne suit pas, en Hongrie, le procédé indiqué par Pline. Randelle a donné un traité de *Vinea vindimia*, etc., Venise in-f°, 1629, dans lequel se trouve un petit poëme élégiaque latin (*de Propótu*) sur le vin de première goutte. Dioscoride, v, 7, dit que c'est un vin de liqueur qui ne diffère guère du psammion et du vin de Crète. Si Pline ne parle pas de ce dernier vin c'est qu'il était peu estimé. Martial, I, *Épigr.* 103, l'appelait *vindemica Cretæ, mulsum pauperis*. Juvénal le nomme *pingue passum Cretæ*. Ce qui indique positivement un vin de liqueur.

199.—XII, page 234, ligne 2. *Vina, quæ Græci deuteria appellant.* Ce que Pline dit dans ce chapitre, touchant la fabrication de ces petits vins nommés piquette dans nos provinces, se pratique encore dans presque tous les pays de l'Europe, à l'exception des deux derniers procédés. Columelle et Dioscoride s'expriment dans des termes peu différens. COLUM., XII, 40. DIOSC., v, 13.

200. — Ligne 10. *Vinum ex fæcibus.* Ce vin de lie se faisait sans doute en délayant la lie du vin dans de l'eau : il en résultait un breuvage acide d'une saveur désagréable et doué de propriétés nuisibles. Cf. la note suivante vers la fin.

201. — XIII, page 234, ligne 14. *Quæ proprie vini intelligi possint*, LXXX *fere in toto orbe.* Comme on le voit ici, Pline porte à quatre-vingts le nombre des différentes sortes de vins. Aujourd'hui ce nombre est presque infini, car on peut regarder comme espèces distinctes toutes celles qui proviennent de vignobles différens, sans même avoir égard à la latitude. C'est ainsi qu'on distingue plus de trente grandes variétés de vins de Bourgogne dont chacune est susceptible de se diviser en sous-variétés. On connaît en Europe plus de quatre cents vins célèbres distingués par des noms divers. Pline ne parle pas de ces vins d'Asie mentionnés par Athénée, lesquels se conservaient dans de grandes bouteilles

Digitized by Google

qu'on pendait au coin des cheminées, et qui acquéraient par l'évaporation et la fumée la dureté du sel. Aristote dit que les vins d'Arcadie se desséchaient tellement dans les outres, qu'on les en tirait par morceaux qu'il fallait faire fondre dans l'eau pour en faire une boisson. C'était une sorte de lie chargée de tartre.

202. — Page 234, ligne 15. *Duas partes ex hoc numero Italiæ esse, longe propterea ante cunctas terras.* Pline tire ici une conséquence qui fait plus d'honneur à son patriotisme qu'à sa sagacité. L'Italie n'était pas alors le pays le plus fertile de la terre, mais seulement le mieux cultivé. On trouvait en Italie, du temps de Pline, les deux tiers des vins qu'il énumère, parce qu'on y cultivait la vigne avec plus de succès qu'autre part, et que les vins des autres régions étaient moins connus.

203. — XIV, page 238, ligne 2. *In tantum dissimilis istis, qui etiam convivis alia, quam sibimetipsis, ministrant, etc.* Cet usage est en sens inverse de nos mœurs, et ne donnerait pas une haute opinion de l'hospitalité romaine, si nous ne savions que les écrivains et les poètes s'en moquaient comme d'une ladrerie. Cf. MART., liv. III, *Épigr.* 60; et PLINE LE JEUNE, I, 101, liv. II, 6 de l'édition Panckoucke.

204. — XV, page 238, ligne 6. *Lautissima apud priscos vina erant, myrrhæ odore condita......* La saveur de la myrrhe est âcre et amère, son odeur forte et désagréable. On conçoit difficilement comment les anciens pouvaient boire du vin tenant en dissolution cette gomme-résine. Nous avons traité de la myrrhe dans les notes du liv. XII (notes 77 et suivantes).

205. — Ligne 8. *Et calamum addi jubet.* Cf. la note 95 du liv. XII.

206. — Ligne 13. *Panem.* Pline en traitera au liv. XVIII, 27.

207. — *Polentam.* Suivant Columelle, c'est la farine de froment ou d'orge séchée au feu.

208. — Ligne 19. *Passum.* Cf. la note 21 du présent livre.

209. — *Defrutum.* Cf. la note 189.

210. — *Mella.* Pline en a traité au liv. XI, chap. 12 et suivans.

211. — XVI, page 240, ligne 2. *Vina..... Opimiani.* Conf. la note 99.

Digitized by Google

212. — Page 240, ligne 20. *Ipse quum rediit ex Asia, millia cadum in congiarum divisit amplius centum.* Il y a nécessairement ici exagération, à moins que l'on ne suppose quelque incorrection dans les manuscrits.

213. — XVII, page 240, ligne 22. *C. Sentius..., Chium vinum domum suam illatum dicebat tum primum, quum sibi cardiaco medicus dedisset.* Cf. sur le vin de Chios la note 151 du présent livre.

214. — XVIII, page 242, ligne 15. *Omphacium quo modo fieret...* Cf. la note 113 du liv. XII.

215. — Ligne 18. *Œnanthinum.* Ce nom spécifique signifie fleur de vigne. On choisissait, comme on le voit ici, pour fabriquer ce vin, les fleurs de la vigne sauvage; mais celle-ci n'est point une espèce distincte de la vigne cultivée, elle n'en est, comme nous l'avons déjà dit, qu'une variété nommée *Vitis silvestris Labrusca,* Tourn., et constitue la variété *a* des botanistes plus modernes. Pline ne dit pas si les fleurs employées étaient ou non séchées. Cependant comme le moût ne peut être obtenu que de raisins mûrs exprimés, et que ceux-ci ne sont en maturité qu'en août, il fallait nécessairement que l'on employât des fleurs séchées, car en août la vigne sauvage n'est plus fleurie.

216. — Page 244, ligne 2. *Et si prius, quam tota marcescat uva, incocta detur cibo gallinaceo generi, fastidium gignit uvas appetendi.* Il est inutile de prévenir que cette assertion de Pline est erronée.

217. — XIX, page 244, ligne 7. *Adynamon.* Sans force, ainsi que veut le dire le mot grec. On conçoit difficilement qu'il pût résulter du procédé indiqué par Pline un breuvage potable ou salutaire. L'extension donnée en latin au mot *vinum* est bien plus grande que celle qu'on accorde aujourd'hui au mot *vin* dans toutes les langues européennes.

218. — Ligne 12. *Proximum fit e milii semine maturo.* Même observation que ci-dessus. Nous parlerons du millet livre XVIII, ch. 24, note 75. On pourrait faire une sorte de bière avec les semences de cette graminée, comme on en fait une avec l'orge.

Digitized by Google

219. — Page 244, ligne 14. *Ex loto arbore, frutice, herba...* Cf. la note 130 du liv. XIII.

220.—Ligne 17. *Primumque e palmis.* On peut faire une boisson vineuse en suivant le procédé indiqué par Pline ; mais ce n'est pas là le vin de palmier des peuples africains et asiatiques, qui n'est autre chose que la sève fermentée du palmier ; la Vulgate l'appelle *sicera.*

221. — Ligne 20. *Sic fit et sycites e fico, quem alii palmiprimum, alii catorchiten.* Le figuier dont il s'agit ici est quelque variété peu connue du sycomore. Cf. la note 84 du liv. XIII. Dioscoride, V, 42, dit que l'on tire du sycomore un vin qui tourne promptement à l'acide ; c'est sans doute du vin sycites dont il veut parler. Toutes les figues peuvent servir à faire du vin et tous les vins peuvent devenir des vinaigres. Les caroubes (*Ceratoniæ fructus*), les grenades (*fructus Punicæ Granati*), les fruits du cornouiller (*Cornus mas,* L.), du sorbier (*Sorbus domestica,* L.), du mûrier (*Morus nigra*), sont dans le même cas ; mais on ne peut en retirer que de mauvais vin. Sous la première race de nos rois on connaissait le vin de mûres, de coings, de grenades, etc.

222. — Page 246, ligne 7. *Nucleis pineis.* Ces semences émulsives ne peuvent servir à obtenir des boissons vineuses. Dioscoride, V, 44, qualifie ce vin de strobilite.

223. — Ligne 13. *Myrtidanum.* Le vin de feuilles de myrte, *Myrtus communis*, et celui des baies de la même plante, n'est point un vin véritable, mais un médicament dont le vin sert de menstrue.

224. — Ligne 15. *Ex his quæ in hortis gignuntur fit vinum e radice, asparago, cunila, origano, apii semine, abrotono, mentastro, ruta, nepeta, serpyllo, marrubio.* Plusieurs de ces vins médicinaux sont doués de propriétés énergiques. Le vin de rue est même un poison. Voici quels sont les noms modernes de ces diverses plantes :

Asparagus. Asparagus officinalis, L.
Cunila, quelque labiée du genre *satureia* ou genres voisins.
Origanum. Origanum vulgare, L.
Apium. Apium graveolens, L.

Digitized by Google

Abrotanum. Artemisia Abrotanum, L.
Mentastrum, une menthe.
Ruta. Ruta graveolens, L.
Nepeta. Nepeta cataria.
Serpyllum Thymus Serpyllum, L.
Marrubium. Marrubium vulgare, L.

225. — Page 346, ligne 19. *Vinum e napis.... e scillæ radice.... e foliis rosæ... e nardo gallico et silvestri.* Même observation que ci-dessus. Voici les noms modernes de ces végétaux :

Napus. Brassica Napus, L.
Scilla. Scilla maritima, L.
Rosa. Rosa centifolia, L.
Nardus gallicus. Valeriana celtica, L.
Nardus silvestris ou *Baccharis.*

226. — Page 248, ligne 5. *Primo e myrrha.* Cf. la note 204 du présent livre.

227. — Ligne 6. *Et nardo celtico, calamo, aspalatho........* Ce sont des vins aromatiques. Nous avons traité de la plupart des substances qui entraient dans leur composition : le *nard celtique* est la *Valeriana celtica*, L. ; le *calamus*, une plante douteuse ; l'*aspalath* ou le *cypre*, le *Convolvulus scoparius*, L.

228. — Ligne 7. *Alii de calamo, junco, costo, nardo syriaco, amomo, casia, cinnamomo, croco, palma, asaro.* Ces vins médicinaux aromatiques sont composés de substances dont Pline, à quelques exceptions près, a déjà parlé. Le *juncus* est l'*Andropogon Schœnanthus*, L. Le *costus* est le *Costus indicus*, N. Cf. la note 56 du livre XII. Le *nardus syriacus*, l'*Andropogon Nardus.* L'*amomum* ne peut être rapporté, avec certitude, à aucune plante connue. Cf. la note 67 du livre XII. Le *casia* est le *Daphne Gnidium*, L. Cf. la note 88 du livre XII. Le *cinnamomum* est quelque espèce d'*amyris*. Cf. la note 87 du livre XII. Le *crocus* est le *Crocus sativus*, L. dont Pline traitera ailleurs. Par le mot *palma*, Pline entend parler des dattes. L'*asarum* est l'*Asarum europæum*, L.

229. — Ligne 9. *Apud alios nardi et malobathri....* Nous avons essayé de prouver, note 112 du livre XII, qu'il y avait impossi-

Digitized by Google

bilité, faute de renseignemens suffisans, de décider quel était le *malabathrum* des anciens.

230. — Page 248, ligne 12. *Nectarites ex herba, quam alii helenion, alii medicam, alii symphyton, alii Idæam et Orestion, alii nectaream vocant.* Dioscoride traite du vin nectarite au liv. v, 66. Plusieurs des plantes ici mentionnées présentent de la difficulté sur leur détermination; les autres sont mieux connues. L'*helenium* est l'*Inula helenium*, dont Pline traitera ailleurs, et dont les modernes préparent encore un vin médicinal. Le *medica* est le *Medicago sativa*, L. Le *symphytum* est notre *Symphytum officinale*. L'*idæa*, le framboisier. L'*orestion* et le *nectareon* ne sont pas bien connus.

231. — Ligne 17. *Absinthites.* Les modernes préparent encore, avec l'absinthe, un vin médicinal. L'armoise pontique est connue des botanistes sous le nom d'*Artemisia pontica.*

232. — Ligne 19. *Hyssopites.* L'hyssope est une plante aromatique nommée *Hyssopus officinalis.* Dioscoride traite de ce vin, livre v, 50.

233. — Ligne 22. *Elleboriten.* Pline dit qu'on le fait avec le *Veratrum nigrum*, plante encore connue des botanistes sous ce même nom.

234. — Ligne 23. *Mira vitium natura, saporem alienum in se trahendi, qualem et salicum redolent Patavinorum in palustribus vindemiæ.* Cette assertion de Pline est fautive : les plantes peuvent modifier leurs caractères en raison du sol, mais jamais en raison des plantes voisines; car si l'on suppose qu'il puisse arriver que la vigne contracte quelques-unes des propriétés de l'ellébore, on peut également supposer que l'ellébore acquérera quelques-unes des propriétés de la vigne, et cette double hypothèse est également vicieuse. Au reste, dans plusieurs lieux, on prétend encore que la fleur du souci communique son odeur au vin des vignes où il croît; dans d'autres que la mercuriale, la ronce, la verveine, l'aristoloche donnent leur saveur au vin. Ces puérilités nous auraient-elles été léguées par Pline?

235. — Page 250, ligne 7. *E stœchade, et radice gentianæ, et tragorigano, et dictamno, asaro, dauco, elelisphaco, panace, acoro,*

Digitized by Google

conyza, thymo, mandragora, junco. Nous nous contenterons de donner ici la nomenclature de ces plantes :

Stœchas. Lavendula Stœchas, L. Dioscoride traite du vin stæchadite (v, 52). Pline décrit cette plante livre XXVII, ch. 107.

Gentiana. Gentiana lutea, L. Les modernes préparent encore, avec la racine de gentiane, un vin fréquemment employé. Pline traitera de la gentiane livre XXV, ch. 34.

Tragoriganum. Thymus Tragoriganum, L. Dioscoride traite du vin tragoriganite (v, 55). Pline parlera de cette labiée liv. XX, ch. 68.

Dictamnum. Origanum Dictamnus. Pline parlera de cette plante célèbre liv. XXV, ch. 63. Le vin dictamnite est mentionné par Dioscoride (v, 57).

Asarum. Asarum europœum, L. Pline en a parlé liv. XII, 27. Cf. la note 66 de ce même livre.

Daucus. Athamantha cretensis? L. Dioscoride a traité du vin daucite (v, 70). Cf. PLIN., liv. XXV, ch. 64.

Elelisphacos. Labiée du genre *Salvia*. Pline en traitera plus loin. Le vin élélisphacite est mentionné par Dioscoride (v, 71).

Panax. Laserpitium hirsutum, L. Dioscoride parle du vin panacite (v, 72). Pline parlera du panax, liv. XXV, ch. 11, 12 et 13.

Acorus. Acorus Calamus, L. Cf. PLIN., XXV, ch. 100; et DIOSC., v, 73, pour le vin acorite.

Conyza. Cf. PLIN., XXI, 32. Dioscoride parle du vin conyzite (v, 63).

Thymum. Cf. PLIN., XXI, ch. 31; et DIOSC. (v, 59) pour le vin thymite.

Mandragora. Atropa Mandragora, L. Ce vin devait agir comme les poisons narcotiques. Dioscoride a un vin mandragorite (v, 82).

Juncus. Andropogon Schœnanthus. Cf. le ch. 72 du livre XXI.

236. — Ligne 9. *Scyzinum*. Mot d'origine inconnue.

237. — Ligne 10. *Itœomelin*. Idem.

238. — *Lectisphagiten*. Idem.

239. — Ligne 12. *Cedri utriusque, cupressi, laurus, juniperi, te-*

Digitized by Google

rebinthi, in Gallia lentisci. Tous ces arbres sont odorans ou résineux. Voici leurs noms modernes :

Cedrus unus et alter. Le grand cèdre, *Pinus Cedrus*, L. ; et le petit cèdre, *Juniperus lycia* et *phœnicea*. Le vin cédrite était fait, suivant Dioscoride, avec la grande espèce (v, 45). Cf. les notes 79 et 80 du liv. XIII.

Cupressus. Cupressus semper virens, L. Cf. la note 275, au liv. XV. Dioscoride mentionne le vin de cyprès, liv. v, 46.

Laurus. Laurus nobilis, L. Pline en traitera au liv. XV, ch. 39. Dioscoride parle du vin de laurier (passage cité).

Juniperus. Juniperus communis, L. Dioscoride (passage cité) parle du vin de genévrier.

Terebinthus. Pistacia Terebinthus, L. Cf. PLIN., liv. XIII, 82, et notre note 82 de ce même livre. Dioscoride parle de ce vin (v, 39).

Lentiscus. Pistacia Lentiscus, L., dont notre auteur a traité au liv. XII, ch. 36. Dioscoride parle du vin de lentisque, liv. v, 38.

240. — Page 250, ligne 14. *Item chamelææ, et chamæpityos, et chamædryos lignum...* Ces plantes sont mal à propos classées parmi les arbrisseaux. Les deux dernières sont des herbes ; la première seule est une plante ligneuse. Voici quels sont les noms modernes de ces trois végétaux :

Chamelæa. C'est le *granum gnidium*, *Daphne Gnidium* et *Daphne Cneorum*, L. Ce sont des plantes vénéneuses dont l'usage interne déterminerait de graves accidens. Dioscoride parle de ce vin (v, 79). Cf. PLIN., liv. XIII, chap. 35.

Chamæpitys. Teucrium Chamæpitys, L. Cette labiée sera décrite par Pline, XXV, 20. Dioscoride parle du vin chamæpityte (v, 80).

Chamædrys. Teucrium Chamædrys, dont Pline traitera liv. XXIV, ch. 80. Dioscoride mentionne le vin chamædryte (v, 51).

241. — XX, page 250, ligne 19. *Fit vinum et ex aqua ac melle tantum... Hoc vocatur hydromeli.* Cette liqueur fermentée est encore fort usitée dans nos provinces septentrionales. Il est inutile de dire que la recommandation des auteurs anciens de se

Digitized by Google

servir d'eau de pluie gardée cinq ans pour faire l'hydromel n'est fondée sur aucun raisonnement plausible. Ce n'est plus au soleil qu'on fait fermenter l'eau, le miel et le ferment de bière, mais dans une étuve. On obtient par distillation de l'hydromel un alcool de bon goût.

242. — XXI, page 252, ligne 5. *Quin et acetum melle temperabatur... Oxymeli hoc vocarunt.* L'oxymel simple des modernes ne contient point de sel, et ne prend pas place parmi les boissons. C'est un médicament tempérant. Conf. au liv. XXIII la note 63.

243. — Ligne 9. *Omnia ab Themisone summo auctore damnata (vino fictitia).* Pline semblerait faire croire, en rapportant ici l'opinion de Thémison, que ces vins factices ne servaient pas seulement comme médicament, mais comme boisson. Cependant plusieurs d'entre eux sont de véritables poisons, d'autres sont seulement des médicamens actifs.

244. — Ligne 14. *Nihil quidem ex his anno durare...* Les vins médicinaux faits avec notre vin et les plantes mentionnées par Pline auraient, à très-peu d'exceptions près, une durée bien plus longue. Ne doit-on pas encore en arguer que les vins des anciens différaient beaucoup des nôtres? Au reste, nous chercherons ailleurs à donner les preuves de ce que nous présentons ici comme une hypothèse.

245. — XXII, page 252, ligne 19. *Sunt et in vino prodigia.* Tout ce que dit Pline touchant les prodiges dont les différentes qualités de vins sont la cause est entièrement faux. Aucun vin ne rend les femmes fécondes, mais tous les vins bus en excès peuvent causer la frénésie. On sait que l'ivresse s'annonce de différentes manières. Quant aux vins qui causent l'insomnie, on attribue communément cet effet aux vins blancs chargés de gaz carbonique. Les vins rouges, riches en alcool, agissant sur le cerveau, rendent au contraire le sommeil plus lourd et plus durable.

246. — Page 254, ligne 7. *Apud eosdem vitis theriace vocatur...* Cette vigne ne peut être rapportée à une variété connue. Les

Digitized by Google

propriétés qu'on lui attribue pour la guérison des piqûres de serpent sont hypothétiques.

247. — Page 254, ligne 9. *Libanios thuris odore.* On ne connaît aujourd'hui aucun vin qui ait l'odeur de l'encens ; peut-être en ajoutait-on une certaine quantité pour lui donner cette odeur qui plaisait aux dieux.

248. — Ligne 11. *Thasiam uvam.* Cf. la note 64 du présent livre.

249. — Ligne 13. *Ecbolada.* Du grec ἐκβάλλω, *ejicio*, étymologie qui est d'accord avec les prétendues propriétés de ce raisin.

250. — Ligne 14. *Vina in apothecis Canis ortu mutantur quædam, posteaque restituuntur sibi.* Cette observation a quelque justesse. Certains vins travaillent, soit à l'époque de la pousse des feuilles, soit à l'époque des chaleurs.

251. — Ligne 15. *Sic et mari navigatio, cujus jactatus his, quæ duraverint, tantum vetustatis adjicere sentitur, quantum habuerint.* L'expérience prouve que les vins modernes sont soumis aux mêmes vicissitudes. Les vins de Bordeaux acquièrent de la qualité par la navigation. Ceux de Bourgogne, au contraire, ou ne gagnent rien, ou perdent de la suavité de leur bouquet.

252. — XXIII, page 256, ligne 2. *Vitis ipsa quoque manditur...* Les jeunes pousses de la vigne doivent leur acidité à l'acide acétique et tartarique. Leur saveur est franche et agréable. On peut s'étonner de ce que les modernes n'en tirent pas parti sous le rapport alimentaire.

253. — XXIV, page 256, ligne 5. *Verum et de apparatu vini dixisse conveniat...* En lisant ce passage de Pline il est facile de voir que les vins des anciens étaient de beaucoup inférieurs aux nôtres. Le procédé qu'ils suivaient était de tout point vicieux ; il développait une acidité plus ou moins grande qu'il fallait faire disparaître avec des sels de chaux ; mais comme l'acide acétique se forme toujours aux dépens de l'alcool, ou plutôt qu'il est le résultat d'une fermentation succédant à la fermentation vineuse, les vins ainsi adoucis étaient plats et sans saveur. L'eau de mer communiquait aux vins un goût affreux ; la poix, et Pline

Digitized by Google

a soin de dire que tous les vaisseaux qui renfermaient les vins étaient poissés, les rendait méconnaissables. La lie de vins vieux et le vinaigre mêlés aux vins devaient promptement en faire des vinaigres. Quant au moût récent, réduit à moitié ou au tiers, et mêlé au vin, il ne gâtait pas les vins, mais leur donnait un goût de cuit et de caramel que les modernes n'aiment pas à trouver. Pourtant, en Espagne, ce procédé est suivi pour quelques vins de liqueur, mais il est généralement blâmé.

254. — XXV, page 258, ligne 4. *In Oriente, optimam tenuissimamque terebinthi fundunt : deinde lentisci*... Nous avons traité du térébinthe dans nos notes sur le douzième chapitre du liv. XIII, et du lentisque dans celles que nous avons données sur le mastic, livre XII, ch. 36, note 81.

255. — Ligne 6. *Postea cupressi, acerrimam sapore*. La résine du cyprès ne se trouve plus aujourd'hui dans le commerce d'Europe. Le cyprès n'en laisse découler qu'une fort petite quantité.

256. — Ligne 7. *Resinam :... cedrus*. Le *cedrus* dont parle ici notre auteur n'est pas le cèdre du Liban qui n'a jamais donné de grandes quantités de résine, mais bien quelque *juniperus*.

257. — Ligne 8. *Arabica resina*. Serait-ce là la térébenthine du térébinthe, qui changerait son nom en celui de la localité qui le fournirait?

258. — Ligne 10. *Syriaca*. Nous sommes disposés à appliquer ce nom à la térébenthine du *Pistacia Terebinthus*, L.

259. — Ligne 11. *Cypria*. C'est quelque variété de la térébenthine du térébinthe.

260. — Ligne 12. *Colophonia*. Cette résine se retirait autrefois de la térébenthine du térébinthe, aujourd'hui on la retire de celle des conifères.

261. — Ligne 15. *Spagas*. Résine provenant d'une conifère qu'il n'est pas possible de déterminer.

262. — *Resina omnis dissolvitur oleo. Quidam et creta figlinarum hoc fieri arbitrantur*. Les terres ne peuvent être dissoutes dans les huiles.

263. — Ligne 19. *Ratio autem condiendi musta*... Aussitôt que la fermentation vineuse commence, il y a formation d'alcool, et

Digitized by Google

dès-lors le vin peut dissoudre une certaine quantité de résine. Le vin des anciens contenait donc toujours de la résine, et d'autant plus qu'il était plus alcoolique. Tout ce que Pline dit de l'influence des corps résineux sur les vins faibles qu'ils rendent forts, etc., est faux.

264. — Page 260, ligne 13. *Cetero vinorum medicaminis tanta cura est, ut cinere...* Les vins dans lesquels on mêle de la cendre se décolorent et acquièrent une saveur alcaline détestable. Ce que Pline écrit dans ce paragraphe, touchant le choix qu'on doit faire de l'eau de mer, sont des puérilités qui ne méritent pas d'être réfutées.

265. — Page 262, ligne 6. *Diligentiores admiscent nigram mastichen, quæ in Ponto bituminis similis gignitur, et iris radicem, oleumque.* Voici donc les plus habiles *faiseurs* de vins qui employaient, en Italie et ailleurs, une résine bituminiforme, de la racine d'iris et de l'huile pour rehausser la saveur des vins; en vérité Pline, qui blâme plus loin l'ivrognerie, devrait la mettre au nombre des vertus; le vin des anciens guérirait de la manie de boire les buveurs les plus intrépides.

266. — Ligne 8. *Nam ceram accipientibus vasis compertum est vina acescere.* La cire des abeilles n'a pas la propriété de rendre les vins acides; mais les tonneaux qui ont contenu du vinaigre, et dans lesquels Pline conseille, d'après les auteurs anciens, de mettre le vin nouveau, détermineraient promptement l'acescence.

267. — Ligne 11. *Cato jubet vina concinnari..... cineris lixivii cum defruto cocti parte quadragesima, in culeum, etc.* Ainsi il faut mélanger avec le vin, pour en assurer la bonté, une quarantième partie de lessive, du sel, du marbre, du soufre, de la résine, des couleurs de diverses espèces; et Pline s'écrie : *Tot veneficiis placere cogitur : et miramur noxium esse.*

268. — Ligne 20. *In vitium inclinantis experimentum est, laminæ plumbeæ mutatus in eo colos.* L'altération la plus fréquente à laquelle les vins soient soumis, est celle qui les fait passer à l'état de vinaigre. Une lame de plomb mise dans du vin ainsi altéré se change assez promptement en sous-acétate de ce métal.

269. — XXVI, page 264, ligne 4. *Fæx vini siccata recipit*

Digitized by Google

ignes... Pline n'entend sans doute pas parler ici d'une combustion spontanée. Les cendres de la lie de vin se composent de tartrates qui n'ont aucun rapport avec les nitrates.

270. — XXVII, page 264, ligne 8. *Magna et collecto jam vino differentia in cella........* Tout ce que notre auteur dit ici sur les vases propres à conserver le vin existe encore de nos jours. En France et ailleurs on se sert de futailles cerclées ; en Espagne on emploie les jarres de terre et les peaux d'animaux. Les anciens avaient deux sortes de vaisseaux pour leurs vins, l'amphore et le cadus. L'amphore était un vase de terre ou de verre à deux anses qui contenait deux urnes, quatre-vingts pintes environ de liqueur. Le cadus avait à peu près la figure d'une pomme de pin. C'était une espèce de tonneau qui contenait deux amphores. Ce que Pline nous apprend des vins des Alpes qui se congèlent ne doit pas être attribué à une qualité propre à ces vins, mais bien à l'intensité du froid. Dans les soins de conservation, Pline a raison de conseiller d'éloigner les substances putrescibles des caves, mais il va trop loin quand il spécialise les figuiers comme étant capables de faire gâter les vins.

Les vaisseaux que les anciens enfouissaient dans la terre n'étaient pas de bois, mais de terre cuite. Les pratiques qui consistent à arroser les vaisseaux à vin d'eau de mer ou d'eau salée, à les saupoudrer d'argile, à les parfumer de myrrhe, sont des pratiques puériles ou nuisibles, contre lesquelles nous nous sommes élevés déjà plusieurs fois. L'enduit qu'on mettait dans l'intervalle vide des tonneaux devait modifier désagréablement la saveur des vins.

271. — Page 266, ligne 10. *Flos vini.* On nomme *fleurs de vin* une sorte de végétation ordinairement blanchâtre qui affecte la forme de petites masses ; elles surnagent sur la liqueur et forment des pellicules qui tantôt se précipitent, et tantôt restent en suspension. Les auteurs ne sont pas d'accord sur leur nature : les uns les regardent comme une simple altération du principe végéto-animal ; les autres comme une véritable plante de la famille des champignons. Les fleurs du vin forment le premier état de la mycoderme que M. Desmazières nomme *Mycoderma Vini*,

Digitized by Google

et qu'il regarde comme une némazoaire formée par l'aggrégation d'une foule d'animalcules monadères doués de mouvement avant l'époque de leur réunion.

272. — Page 266, ligne 16. *Præterea plumbeis vasis, non æreis, nucibusque juglandibus additis.* On ne se sert plus de vases de plomb dans la préparation des vins. Le choix de ce métal est remarquable : il y a impossibilité de faire bouillir à feu nu, pendant longtemps, les liquides dans des chaudrons de plomb, à cause de la grande facilité avec laquelle ce métal s'oxide ; et cependant Columelle, XII, 20, s'exprime dans des termes peu différens : *Ipsa autem vasa, quibus sapa aut defrutum coquitur, plumbea potius quam ænea esse debent. Nam in coctura æruginem remittunt ænea, et medicaminis saporem vitiant.* Il est curieux que Columelle se contente de déclarer que le vert-de-gris (sous-acétate de cuivre) vicie la saveur du vin et qu'il ne parle pas de son action funeste. L'addition des noix dans le moût que l'on fait évaporer, afin que ces fruits se chargent de la fumée qui pourrait infecter les vins, est une puérilité.

273. — XXVIII, page 268, ligne 5. *At nos vinum bibere et jumenta cogimus.* Pline ne dit point dans quel but on faisait boire du vin aux chevaux. Il arrive quelquefois de nos jours que, pour soutenir un cheval que l'on contraint à faire une longue course, ou qui semble épuisé de fatigue, on lui fait prendre une bouteille de vin chaud, afin de lui donner des jambes. Homère, *Iliade*, VIII, 188, a parlé de cet usage dans des vers dont voici le sens :

.... Suave triticum apposuit,
Vinumque immiscens ad bibendum quando animus postulat, etc.

274. — Ligne 9. *Quin immo ut plus capiamus, sacco frangimus vires : et alia irritamenta excogitantur.* Il doit sembler curieux à un buveur des temps modernes d'apprendre que les anciens cherchaient à affaiblir la quantité d'alcool contenue dans les vins, afin de pouvoir en boire une plus grande quantité impunément. Columelle parle de la chausse dans laquelle on passait les vins, IX, 15 : *Saligneus qualus, vel tenui vimine rarius contextus saccus inversæ metæ similis, qualis est quo vinum liquatur.....*

Digitized by Google

Théophraste, *de Causis*, VI, 9, parle d'un vin *οἶνος σακκιζόμενος*. Martial a connu le même usage quand il dit :

> Cæcuba saccentur, quæque annus coxit Opimî.
> Lib. II, *Epigr.* 40.
>
> Turbida sollicito transmittere Cæcuba sacco.
> Lib. XII, *Epigr.* 61.

275. — Page 268, ligne 11. *Ac bibendi etiam causa venena conficiuntur, aliis cicutam præsumentibus...* Les toxicologues modernes ne rangent plus le vin au rang des antidotes de la ciguë. Nous avons déjà dit que la ciguë des anciens était une plante différente de celle que nous connaissons sous ce nom, en supposant même que ce poison soit bien le suc d'une seule plante, et non un suc composé. Cf. la note 104 de ce même livre. On trouve suivant nous, dans le tableau que Pline trace des buveurs de son temps, une nouvelle preuve que leurs vins étaient différens des nôtres. Les vins modernes conduisent plus lentement à l'abrutissement, et déterminent moins promptement le vomissement. Leur action, au lieu de s'exercer sur l'estomac, s'exerce plus particulièrement sur la tête : aussi les buveurs, loin d'être pâles, ont la face vultueuse. Au reste les buveurs de toutes les époques ont plusieurs traits de ressemblance ; Pline en a donné un portrait admirable, hideux de ressemblance. Quoi de plus vrai que cette pensée : *Rapere se ita vitam prædicant, quum priorem diem quotidie perdant, illi vero et venientem ;* quoi de plus plaisant que ce trait : *Tanquam ad perdenda vina geniti, et tanquam effundi illa non possint, nisi per humanum corpus.* Du temps des beaux jours de la Grèce et de Rome, l'ivrognerie était le partage unique des grands personnages. Athénée (x, 11) dit qu'Alexandre ressentit les premières atteintes de la maladie qui le conduisit au tombeau après un excès bachique. Aujourd'hui la manie de boire est restreinte au peuple. On assure qu'on a trouvé encore de nos jours des gourmands qui se débarrassaient l'estomac du vin et des alimens qui le chargeaient, pour le remplir de nouveau.

276. — XXIX, page 274, ligne 17. *Est et Occidentis populis sua ebrietas, fruge madida : pluribus modis per Gallias Hispanias-*

Digitized by Google

que.... Les peuples de tous les pays se sont toujours montrés fort habiles dans l'art de préparer des boissons enivrantes. On a fait de temps immémorial dans les Gaules de la bière (cervoise) avec les graines des céréales. L'hydromel remonte à une antiquité très-reculée. Il en est de même de l'alcool de genièvre. La bière égyptienne était aussi faite avec de l'orge. Athénée, x, 16; Hérodote, II, n° 74, pag. 118, parlent de la bière égyptienne. Toute substance organique contenant du sucre est susceptible de donner une boisson vineuse, quand on la met dans des circonstances favorables à la fermentation. C'était la défense absolue de boire du vin qui avait fait recourir en Égypte à l'usage de la bière, connue sous les noms de *zythum* et de *curmi*. Au lieu de houblon qu'ils ne connaissaient pas, on se servait de l'infusion amère du lupin :

Jam Siser Assyrioque venit quæ semine radix,
Sectaque præbetur madido sociata lupino,
Ut Pelusiaci proritet pocula Zythi.

COLUM., *de Cultu hortor.*, v. 114.

Le vin était peu connu dans les Gaules avant Probus : la bière était déjà commune à cette époque dans le nord de l'Europe. L'empereur Julien en fait mention dans une épigramme ainsi traduite en latin :

Unde, qui es liber ? hic sit mihi Liber amicus ?
  Non mihi tu notus, sed puer ille Jovis.
Ille ut nectar olet : tu ceu caper : an fera te gens
  Ex spica genuit Celtica, vitis egens ?
Hic Cerealis eras meliori jure vocandus.
  Non satus ex Semela matre, sed ex simila.

Aristote parle de la bière et de l'ivresse qu'elle peut causer; Théophraste nomme cette boisson *οἶνος κριθῆς*, Eschyle et Sophocle *ζῦθος βρῦτον*.

C. PLINII SECUNDI

HISTORIARUM MUNDI

LIBER XV.

NATURÆ FRUGIFERARUM ARBORUM.

De olea : quandiu apud Græcos tantum fuerit. Quando primum in Italia, Hispania, Africa, esse cœperit.

I. 1. OLEAM Theophrastus e celeberrimis Græcorum auctoribus, Urbis Romæ anno circiter CCCCXL negavit nisi intra XL millia passuum a mari nasci : Fenestella vero omnino non fuisse in Italia, Hispania, atque Africa, Tarquinio Prisco regnante, ab annis populi romani CLXXIII, quæ nunc pervenit trans Alpes quoque, et in Gallias Hispaniasque medias. Urbis quidem anno quingentesimo quinto, Appio Claudio Cæci nepote, L. Junio coss. olei libræ duodenæ assibus veniere. Et mox anno DCLXXX M. Seius L. F. ædilis curulis olei denas libras singulis assibus præstitit populo romano per totum annum. Minus ea miretur, qui sciat post annos XXII Cn. Pompeii III consulatu oleum provinciis Italiam misisse.

Digitized by Google

HISTOIRE NATURELLE

DE PLINE.

LIVRE XV.

ARBRES A FRUITS.

L'olivier : époque où il n'a existé qu'en Grèce; depuis quand il a été transplanté en Italie, en Espagne, en Afrique.

I. 1. Théophraste, un des plus célèbres auteurs grecs, a dit, vers l'an de Rome 440, que l'olivier ne croît point, dans l'intérieur des terres, à plus de quarante milles de la mer. Suivant Fenestella, il n'existait point en Italie, en Espagne, en Afrique, sous le règne de Tarquin l'Ancien, l'an de Rome 173 : aujourd'hui il a franchi les Alpes, et se trouve même dans les Gaules et le centre de l'Espagne. L'an de Rome 505, sous le consulat d'App. Claudius, petit-fils de Cæcus, et de L. Junius, douze livres d'huile ne coûtaient qu'un as. Bientôt, en 680, l'édile curule M. Seius, fils de L., fit si bien, qu'elle ne coûta plus au peuple romain qu'un as les dix livres pendant tout le cours de l'année. Le fait semblera moins merveilleux, si l'on songe que, vingt-deux ans après, sous le troisième consulat de

Digitized by Google

Hesiodus quoque in primis cultum agrorum docendam arbitratus vitam, negavit oleæ satorem fructum ex ea percepisse quemquam: tam tarda tunc res erat. At nunc etiam in plantariis serunt, translatarumque altero anno decerpuntur baccæ.

Quæ naturæ olivæ, et olei incipientis.

II. Fabianus negat provenire in frigidissimis oleam, neque in calidissimis. Genera earum tria dixit Virgilius, orchites, et radios, et pausias: nec desiderare rastros, aut falces, ullamve curam. Sine dubio et in iis solum maxime, cælumque refert. Verumtamen et tondentur, quum et vites: atque etiam interradi gaudent.

Consequens earum vindemia est, arsque vel major, olei musta temperandi. Ex eadem quippe oliva differunt succi. Primum omnium e cruda, atque nondum inchoatæ maturitatis: hoc sapore præstantissimum. Quin et ex eo prima unda præli laudatissima, ac deinde per diminutiones: sive (ut nuper inventum est) exilibus regulis pede incluso. Quanto maturior bacca, tanto pinguior succus, minusque gratus. Optima autem ætas ad decerpendum, inter copiam bonitatemque incipiente bacca

Digitized by Google

Pompée, l'Italie fournissait d'huile des provinces de l'empire. Hésiode, ce poète qui crut que la connaissance de l'agriculture était une des plus nécessaires à l'homme, dit que nul n'a vu les fruits de l'olivier planté par ses mains : tant la croissance de l'arbre était alors tardive; aujourd'hui on le sème dans des pépinières, on le transplante, et dès la seconde année on recueille les fruits.

Nature de l'olive et de l'huile fraîche.

II. Selon Fabien, l'olivier ne prospère, ni dans les régions très-froides, ni dans les contrées brûlantes. Virgile en distingue trois espèces, l'orchites, le radius, le pausia : elles ne demandent ni rateau, ni serpe, ni culture de quelque genre que ce soit. C'est incontestablement la plante sur qui influe davantage le climat et la nature du terroir. Cependant on la taille en même temps que la vigne, et quelquefois on l'élague.

Passons à la récolte des olives, et à la manière d'en exprimer l'huile (opération qui demande plus d'industrie); car les mêmes olives donnent des huiles différentes. La meilleure se tire de l'olive crue et qui n'a pas encore commencé à mûrir; c'est celle dont le goût est de beaucoup préférable : et même encore, dans cette espèce, celle qui coule la première est la plus recherchée. La qualité diminue à mesure que l'on presse davantage, ou que, d'après un procédé récent, on arme le pied de la presse de petites règles qui expriment le marc. Plus l'olive est mûre, plus l'huile est grasse, et moins elle est

Digitized by Google

nigrescere. Nostri vocant drupas, Græci vero drypetas. Cetero distat, an maturitas illa in torcularibus fiat, an ramis: rigua fuerit arbor, an suo tantum bacca succo, nihilque aliud quam rores cæli biberit.

De oleo: nationes, et bonitas olei.

III. 2. Vetustas oleo tædium adfert, non item ut vino: plurimumque ætatis annuo est, provida (si libeat intelligere) natura, quippe temulentiæ nascentibus vinis uti necesse non est: quin immo invitat ad servandum blanda inveterati caries: oleo noluit parci, fecitque ea necessitate promiscuum et vulgo. Principatum in hoc quoque bono obtinuit Italia toto orbe, maxime agro Venafrano, ejusque parte quæ Licinianum fundit oleum: unde et Liciniæ gloria præcipua olivæ. Unguenta hanc palmam dedere, accommodato ipsis odore. Dedit et palatum, delicatiore sententia. De cetero baccas Liciniæ nulla avis appetit. Reliquum certamen inter Istriæ terram et Bæticæ par est. Vicina bonitas provinciis, excepto Africæ frugifero solo. Cereri totum id natura concessit: oleum ac vinum non invidit tantum: satisque gloriæ in messibus fecit. Reliqua erroris

Digitized by Google

agréable. L'instant le plus convenable pour recueillir les olives, et avoir à la fois quantité et qualité dans la liqueur qu'on en exprimera, c'est celui où le fruit commence à noircir ; nous l'appelons alors drupe, et les Grecs drypète. Du reste, il faut distinguer soigneusement si les olives ont mûri sur l'arbre ou sur le pressoir, si cet arbre a été arrosé, ou si le fruit n'a été nourri que de son propre suc et de la rosée céleste.

De l'huile : patries diverses et qualités de l'huile.

III. 2. L'huile perd de sa qualité en vieillissant, ce qui n'a pas lieu pour le vin. Une huile d'un an est déjà vieille. Mais reconnaissons qu'ici la nature a montré sa prévoyance ; elle n'a pas voulu que l'ivrognerie crût nécessaire de boire le vin encore nouveau ; elle invite à le garder, puisque la vieillesse et la décrépitude le rendent plus doux au palais. Elle n'a pas voulu qu'on ménageât l'huile, et cette nécessité en a popularisé l'usage. Ce bienfait de la nature rend encore l'Italie supérieure au reste du monde. Les huiles de Vénafre sont les meilleures, et surtout celles de ce même canton que l'on appelle liciniennes ; aussi les olives liciniennes sont-elles les plus renommées. Elles doivent d'abord leur supériorité à leur odeur, qui se marie le mieux à celle des parfums, ensuite à son goût, proclamé le plus exquis par les palais délicats. Cependant les oiseaux ne recherchent point les olives liciniennes. Après Vénafre, l'Istrie et la Bétique se disputent la palme sans se la ravir. Les autres provinces de l'empire produisent aussi des oliviers, sauf

Digitized by Google

plena, quem in nulla parte vitæ numerosiorem esse docebimus.

3. Olivæ constant nucleo, oleo, carne, amurca: sanies hæc est ejus amara. Fit ex aquis, ideo siccitatibus minima: riguis, copiosa. Suus quidem olivæ succus oleum est, idque præcipue ex immaturis intelligimus, sicut de omphacio docuimus. Augetur oleum ad Arcturi exortum a. d. XVI. kalendas octobris: postea nuclei increscunt et caro. Quum sitienti imbres copiosi accessere, vitiatur oleum in amurcam. Hujus color olivam cogit nigrescere: ideoque incipiente nigritia, minimum amurcæ: ante eam nihil. Et error hominum falsus, existimantium maturitatis initium, quod est vitii proximum. Deinde, quod oleum crescere olivæ carne arbitrantur, quum succus omnis in corpus abeat, lignumque intus grandescat. Ergo tum maxime rigantur. Quod ubi cura, multisve imbribus accidit, oleum absumitur, nisi consecuta serenitate, quæ corpus extenuet. Omnino enim, ut Theophrasto placet, est olei causa calor: quare et in torcularibus, et jam in cellis multo igne quæritur. Tertia est culpa in parsimonia, quoniam propter impendium decerpendi exspectatur, ut decidat oliva. Qui medium temperamentum in hoc servant, perticis decutiunt, cum

Digitized by Google

l'Afrique, qui ne porte que des grains. Cette terre est l'empire de Cérès : l'huile, le vin lui ont été refusés ; mais les moissons suffisent à sa gloire. Quant aux olives des autres pays, je prouverai qu'il n'est point de sujets sur lesquels on se soit trompé davantage.

3. L'olive est formée d'un noyau, d'huile, de chair et de lie. Cette lie n'est qu'un liquide amer, principalement composé d'eau ; voilà pourquoi l'olive en contient très-peu dans les temps de sécheresse, et beaucoup dans les temps de pluie. L'huile n'est qu'un suc particulier à l'olive, surtout à l'olive verte, comme nous l'avons dit en parlant de l'omphacium. Le suc huileux augmente vers le lever de l'Arcture, c'est-à-dire le 16 des calendes d'octobre. Les noyaux et la chair grossissent ensuite. Quand un temps sec est suivi de grosses pluies, l'huile dégénère en lie : c'est même cette lie qui fait noircir le fruit ; aussi, à l'époque qui voit prendre cette couleur, la lie est-elle peu abondante : auparavant elle est nulle. C'est donc à tort que les hommes prennent pour commencement de maturité un commencement de putréfaction ; ils se trompent aussi en croyant que l'huile augmente avec la chair des olives, car ce suc se change totalement en chair, et le noyau grossit à l'intérieur du fruit : c'est surtout alors qu'on les arrose ; et quand, soit à force de soins, soit par l'abondance des pluies, le fruit grossit beaucoup, l'huile est entièrement absorbée ; à moins que le beau temps, venant ensuite, ne maigrisse l'olive. Selon Théophraste, le principe huileux vient de la chaleur ; aussi dans les pressoirs et les celliers emploie-t-on le feu pour en extraire davantage. Une troisième

Digitized by Google

injuria arborum, sequentisque anni damno. Quippe olivantibus lex antiquissima fuit : « Oleam ne stringito, neve verberato. » Qui cautissime agunt, arundine levi ictu, nec adversos percutiunt ramos. Sic quoque alternare fructus cogitur decussis germinibus. Nec minus, si exspectetur ut cadat : hærendo enim ultra suum tempus, absumunt venientibus alimentum, et detinent locum. Argumentum est, quod nisi ante Favonium collectæ, novas vires resumunt, et difficilius cadunt.

Olivarum genera xv.

IV. Prima ergo ab autumno colligitur, vitio operæ, non naturæ, pausia, cui plurimum carnis : mox orchites, cui olei : post radius. Has enim ocissime occupatas, quia sunt tenerrimæ, amurca cogit decidere. Differuntur vero etiam in Martium mensem callosæ, contra humorem pugnaces, ob idque minimæ, Licinia, Cominia, Contia, Sergia, quam Sabini regiam vocant, non ante Favonii adflatum nigrescentes, hoc est a. d. vi. idus febr. Tunc arbitrantur eas maturescere : et quoniam probatissimum ex iis fiat oleum, accedere etiam ratio

Digitized by Google

faute vient de la parcimonie; car, pour épargner la dépense d'une cueillette, on attend que l'olive tombe d'elle-même : ceux qui veulent garder un milieu en cela les abattent à la perche; mais ils nuisent et à l'arbre et à la récolte de l'année suivante. Aussi les lois anciennes défendaient-elles aux cueilleurs de secouer ou de gauler l'olivier. Les plus prudens n'emploient qu'un roseau au lieu de perche, et frappent de biais: par là cependant on fait tomber des bourgeons, et l'on n'a de récolte que de deux ans en deux ans. La perte est la même si l'on attend la chute spontanée de l'olive; car, en demeurant sur l'arbre trop long-temps, elle occupe la place du fruit à venir, et en absorbe la sève : la preuve, c'est que si on ne les récolte avant l'arrivée du vent d'ouest, elles se raffermissent sur l'arbre, et tombent moins aisément.

De quinze espèces d'olives.

IV. Les premières olives que l'on cueille en automne, sont les pausiennes. Elles sont très-charnues, non par suite de leur nature, mais par une culture mal entendue; ensuite vient la cueillette des orchites, qui sont très-huileuses, et celle des olives radiennes. Ces trois espèces, étant fort tendres, sont très-promptes à se charger de lie, ce qui les fait tomber de bonne heure. Au contraire, certaines espèces qui résistent à la pluie, et qui sont par conséquent les plus petites, restent sur l'arbre jusqu'en mars: telles sont les liciniennes, les cominiennes, les contiennes, les sergiennes, dites royales par les Sabins. Celles-ci ne noircissent qu'à l'arrivée du vent d'ouest,

Digitized by Google

pravitati videtur. Feruntque frigore sterilitatem fieri, sicut copiam maturitate: quum sit illa bonitas non temporis, sed generis, tarde putrescentium in amurcam. Similis error collectam servandi in tabulatis, nec priusquam sudet premendi: quum omni mora oleum decrescat, amurca augeatur. Itaque vulgo non amplius senas libras singulis modiis exprimi dicunt. Amurcæ mensuram nemo agit, quanto ea copiosior reperiatur in eodem genere diebus adjectis.

Omnino in vita error est publicus, tumore olivæ crescere oleum existimantium: præsertim quum magnitudine copiam olei non constare, indicio sint quæ regiæ vocantur, ab aliis majorinæ, ab aliis phauliæ, grandissimæ, alioqui minimo succo. Et in Ægypto carnosissimis olei exiguum. Decapoli vero Syriæ perquam parvæ, nec cappari majores, carne tamen commendantur. Quam ob causam Italicis transmarinæ præferuntur in cibis, quum oleo vincantur: et in ipsa Italia ceteris Picenæ, et Sidicinæ. Sale illæ privatim condiuntur, et ut reliquæ, amurca, sapave: necnon aliquæ oleo suo sine arcessita commendatione. Muriæ innatant colymbades: franguntur eædem, herbarumque viridium sapore con-

Digitized by Google

c'est-à-dire le 6 des ides de février ; on dit alors qu'elles sont mûres ; et comme elles donnent des huiles très-recherchées, cette mauvaise pratique semble fondée en raison. Le froid, dit-on, les rend pauvres en huile; elles en donnent beaucoup si elles viennent à mûrir. Cette abondance cependant dépend moins du temps que de l'espèce même de l'olive, dont la putréfaction, sous forme de lie, ne commence que tard. On a tort aussi de garder sur des planchers les olives cueillies, et de ne les presser que quand elles rendent d'elles-mêmes leur liqueur, car chaque instant leur enlève de l'huile et augmente la lie; aussi dit-on qu'un boisseau d'olives ne rend que six livres d'huile. Pour la lie, personne n'a calculé dans quelle proportion elle augmente à mesure que l'on garde les olives.

Une autre erreur commune c'est de croire que la quantité d'huile est proportionnée à la grosseur des olives : les royales, autrement majorines ou phauliennes, prouvent la fausseté de cette idée; très-grosses elles ne rendent que très-peu d'huile : celles d'Égypte sont très-charnues et n'en rendent guère plus. Dans la Décapole, en Syrie, les olives très-petites et à peine de la taille des câpres ont une chair excellente; aussi, quoiqu'inférieures par la quantité de l'huile, les olives d'outre-mer sont-elles, comme aliment, préférées à celles d'Italie. Dans l'Italie même les picenines, les sidicines, sont plus estimées que les autres. On les prépare soit avec du sel seulement, soit, comme les autres, avec de la lie d'olive ou du vin cuit. On en fait aussi tremper dans leur huile sans ajouter d'ingrédiens. D'autres nagent dans la saumure (ce sont

Digitized by Google

diuntur. Fiunt et præcoces ferventi aqua perfusæ, quamlibet immaturæ. Mirumque, dulcem succum olivas bibere, et alieno sapore infici. Purpureæ sunt et in iis, ut uvis, in nigrum colorem transeuntibus, pausiæ. Sunt et superbæ, præter jam dicta genera. Sunt et prædulces, per se tantum siccatæ, uvisque passis dulciores; admodum raræ in Africa, et circa Emeritam Lusitaniæ. Oleum ipsum sale vindicatur a pinguitudinis vitio. Cortice oleæ conciso odorem accipit medicati: alias, ut vino, palati gratia nulla est. Nec tam numerosa differentia: tribus ut plurimum bonitatibus distat. Odor in tenui argutior, et is tamen etiam in optimo brevis.

De natura olei.

V. 4. Oleo natura tepefacere corpus, et contra algores munire: eidemque fervores capitis refrigerare. Usum ejus ad luxuriam vertere Græci, vitiorum omnium genitores, in gymnasiis publicando. Notum est, magistratus honoris ejus, octogenis sestertiis strigmenta olei vendidisse. Oleæ honorem romana majestas magnum præ-

Digitized by Google

les colymbades); quelquefois on les concasse, et on les assaisonne d'herbes vertes et odorantes. Quelque vertes que soient les olives, on les rend mangeables avant le temps en les arrosant d'eau bouillante; et, chose étrange! on les charge de sucs doux et de saveurs étrangères. Parmi nos olives, il en est de purpurines; quelques-unes passent ensuite au noir comme les raisins, telles sont les pausiennes. On distingue aussi les superbes, outre les espèces déjà mentionnées. Certaines olives extraordinairement douces se dessèchent d'elles-mêmes et deviennent plus douces que les raisins secs; elles sont très-rares, et ne viennent qu'en Afrique et aux environs d'Emerita en Lusitanie. On sale l'huile pour l'empêcher de devenir épaisse. Si l'on fend l'écorce d'un olivier, l'huile acquiert une odeur aromatique; sans cela, de même que le vin de la vigne non taillée, elle n'est pas agréable au palais. Il n'y a pas entre les huiles autant de variétés qu'entre les vins. On distingue tout au plus trois qualités : plus l'huile est fine, plus l'odeur est pénétrante; mais elle est prompte à s'évaporer même dans l'huile de première qualité.

De la nature de l'huile.

V. 4. L'huile a pour propriété de réchauffer le corps, de préserver du froid, et aussi de calmer les chaleurs de tête. Les Grecs, inventeurs de tous les vices, en ont fait un instrument de luxe en la répandant dans leurs gymnases; on sait que des gymnasiarques ont vendu jusqu'à huit mille sesterces les raclures d'huile attachées aux murailles de ces lieux d'exercices. Les Romains ont fait

Digitized by Google

buit, turmas equitum idibus juliis ex ea coronando: item minoribus triumphis ovantes. Athenæ quoque victores olea coronant, Græci vero oleastro Olympiæ.

Cultura olearum: de servandis olivis. Quomodo faciendum sit oleum.

VI. 5. Nunc dicentur Catonis placita de olivis. In calido et pingui solo radium majorem, Salentinam, orchitem, pausiam, Sergianam, Cominianam, albiceram seri jubet: adjicitque singulari prudentia, quam earum in finitimis locis optimam esse dicant. In frigido autem et macro, Liciniam. Pingui enim aut ferventi vitiari ejus oleum, arboremque ipsam fertilitate consumi: musco præterea rubro infestari. Spectare oliveta in Favonium loco exposito solibus censet: nec alio ullo modo laudat.

6. Condi olivas optime, orchites, et pausias, vel virides in muria, vel fractas in lentisco. Oleum quam acerbissima oliva optimum fieri. Cetero quam primum e terra colligendam: si inquinata sit, lavandam: siccari triduo satis esse. Si gelent frigora, quarto die premendam: hanc et sale adspergi. Oleum in tabulato minui, deteriusque fieri: item et in amurca, et fracibus: hæ

Digitized by Google

honneur à l'olivier en décrétant que les chevaliers passeraient en revue le jour des ides de juillet, couronnés d'olivier, ainsi que le citoyen admis aux honneurs de l'ovation. Athènes couronne d'olivier ses vainqueurs; l'olivier sauvage pare la tête du triomphateur à Olympie.

Culture de l'olivier. De l'art de conserver les olives : comment on fait l'huile.

VI. 5. Passons aux préceptes de Caton sur les olives. Il veut qu'on plante, dans une terre chaude et forte, le radius de grande espèce, le salentin, l'orchites, le pausia, le sergien, le cominien, l'albicère. Il ajoute avec une rare prudence que de ces différens oliviers ceux-là doivent avoir la préférence, qu'on estime le plus dans les environs. Dans les terres froides et maigres il veut qu'on plante le licinien, qui dans un sol gras et chaud donnerait une mauvaise huile, s'épuiserait par sa fécondité même et serait attaqué par une mousse rouge. Caton veut que les plants d'oliviers occupent un lieu exposé à l'ouest et où le soleil lance ses rayons : toute autre exposition lui paraît peu favorable.

6. Une excellente manière de préparer les olives, dit-il ensuite, c'est de mettre les orchites et les pausiennes dans la saumure si elles sont vertes, ou avec du lentisque après les avoir concassées. Les olives les plus acerbes donnent la meilleure huile; au reste on doit les ramasser dès qu'elles tombent à terre, les laver si elles sont sales, les sécher pendant trois jours au plus, les mettre au pressoir le quatrième s'il gèle. Il faut aussi les saupou-

Digitized by Google

sunt carnes, et inde fæces. Quare sæpius die capulandum: præterea in conchas, et plumbeas cortinas: ære vitiari. Ferventibus omnia ea fieri clausisque torcularibus, et quam minime ventilatis: ideo nec ligna ibi cædi oportere: qua de causa e nucleis ipsarum ignis aptissimus. Et e cortinis in labra fundendum, ut fraces et amurca liquentur. Ob id crebrius vasa mutanda, fiscinas spongia tergendas, ut quam maxime pura sinceritas constet. Postea inventum, ut lavarentur utique ferventi aqua: protinus prælo subjicerentur solidæ, ita enim amurca exprimitur: mox trapetis fractæ premerentur iterum. Premi plus quam centenos modios, non probant. Factus vocatur. Quod vero post molam primum est, flos. Factus tres gemino foro a quaternis hominibus nocte ac die premi justum est.

Olei fictitii genera XLVIII. Cici arbor, sive croton, sive trixis, sive sesamum.

II. 7. Non erat tum fictitium oleum: ideoque arbi-

drer de sel. Les olives gardées sur des planchers rendent moins d'huile et de l'huile moins bonne. Il en est de même si on les laisse dans la lie ou sur les *fraces*, c'est-à-dire sur la chair d'olive pressurée qui forme le marc. Il faut donc décanter l'huile plusieurs fois par jour, ensuite la mettre dans des conques ou dans des chaudières de plomb, car le cuivre la gâte. Toutes ces opérations doivent se faire dans un pressoir bien chauffé, bien fermé, exposé le moins possible aux courans d'air; il ne faut pas même y couper du bois, et les noyaux d'olives sont la meilleure matière dont on puisse faire du feu pour les chauffer. Des chaudières on verse l'huile dans les cuvettes pour la dégager de la lie et du marc : pour cet effet on change souvent de vaisseau, et l'on essuie les paniers d'osier à l'éponge pour que l'huile sorte la plus pure possible. On imagina dans la suite de tremper les olives dans l'eau bouillante, et de les mettre aussitôt tout entières sous le pressoir pour en exprimer la lie, puis de les pressurer de nouveau après les avoir écrasées avec des meules. On ne doit pas en pressurer à la fois plus de cent boisseaux. Cette quantité est ce qu'on appelle factus; ce qui coule des olives immédiatement après qu'elles ont été brisées par la meule se nomme fleur (huile vierge). Deux pressoirs, servis à eux deux par quatre hommes, peuvent, en vingt-quatre heures, suffire à trois pressurages complets.

De quarante-huit espèces d'huiles artificielles. Le cici, croton, trixis ou sésame.

VII. 7. Du temps de Caton il n'y avait point d'huile

tror de ea nihil a Catone dictum : nuuc ejus genera plura. Primumque persequemur ea, quæ ex arboribus fiunt, et inter illas ante omnes ex oleastro. Tenue id, multoque amarius, quam oleæ : tantum ad medicamentum utile. Simillimum huic est ex chamelæa, frutice saxoso, non altiore palmo, foliis oleastri, baccisque. Proximum fit et e cici, arbore in Ægypto copiosa : alii crotonem, alii trixin, alii sesamum silvestre appellant : ibique non pridem. Et in Hispania repente provenit altitudine oleæ, caule ferulaceo, folio vitium, semine uvarum gracilium pallidarumque. Nostri eam ricinum vocant a similitudine seminis. Coquitur id in aqua, innatansque oleum tollitur. At in Ægypto, ubi abundat, sine igne et aqua sale adspersum exprimitur, cibis fœdum, lucernis utile. Amygdalinum, quod aliqui metopium vocant, ex amaris nucibus arefactis, et in offam contusis, adspersis aqua iterumque tusis, exprimitur. Fit et e lauro, admixto druparum oleo. Quidamque e baccis exprimunt tantum : alii foliis modo : aliqui folio et cortice baccarum : nec non styracem addunt, aliosque odores. Optima laurus ad id latifolia, silvestris, nigra baccis. Simile est e myrto nigra : et hæc latifolia melior. Tunduntur baccæ adspersæ calida aqua, mox decoquuntur. Alii foliorum mollissima decoquunt in oleo, et exprimunt. Alii dejecta ea in oleum prius sole maturant. Eadem

Digitized by Google

artificielle; voilà, je crois, pourquoi il n'en a pas parlé. Aujourd'hui on en connaît diverses espèces. Parlons d'abord de celle que donnent les arbres, et avant tout l'olivier sauvage. Plus légère et beaucoup plus amère que celle de l'olivier franc, elle n'a d'usage qu'en médecine. Le chamélée en donne une tout-à-fait semblable; cet arbrisseau qui croît parmi les rochers, atteint au plus un palme de hauteur, porte des feuilles et des baies semblables à celles de l'olivier sauvage. Le cici, arbre très-commun en Égypte où il est naturalisé depuis peu, et qui porte aussi les noms de croton, de trixis et de sésame sauvage, en donne une troisième. En Espagne le cici atteint en peu de temps la hauteur de l'olivier; sa tige est celle de la férule, son feuillage celui de la vigne; ses graines ressemblent à des grappes de raisin grêles et pâles. Les Romains l'appellent ricin, parce que sa graine ressemble à l'insecte de ce nom (tique). On fait bouillir cette graine dans l'eau, l'huile monte à la surface, et on l'enlève. Mais en Égypte, où la plante abonde, on n'emploie ni eau ni feu; et, après avoir saupoudré de sel la graine, on en exprime une huile désagréable comme aliment, et bonne pour l'éclairage. L'huile d'amandes, nommée par quelques personnes métopium, s'obtient en pressant les amandes amères, desséchées, pilées et réduites en pâte, et ensuite arrosées d'eau et pilées de nouveau. On fait aussi de l'huile de laurier qu'on mêle à l'huile d'olives : quelques-uns ne tirent l'huile que de ses baies, ou de ses feuilles, ou enfin des feuilles et de la peau de ses baies. Ils y joignent du styrax et d'autres parfums. Le laurier le plus convenable pour

Digitized by Google

ratio et in sativa myrto: sed præfertur silvestris minore semine, quam quidam oxymyrsinen vocant, alii chamæmyrsinen: aliqui acoron a similitudine: est enim brevis, fruticosa. Fit et e citro, cupresso: nucibus juglandibus, quod caryinon vocant: malis cedri, quod pissélæon. Ex grano quoque Gnidio, purgato semine et tuso. Item lentisco: nam et cyprinum, et e glande Ægyptia ut fieret odorum causa, dictum est. Indi ex castaneis, et sesama, atque oryza facere dicuntur: Ichthyophagi, e piscibus. Inopia cogit aliquando luminum causa et e platani baccis fieri, aqua et sale maceratis. Et œnanthinum fit de ipsa œnanthe, ut dictum est in unguentis. Gleucino mustum incoquitur vapore lento: ab aliis sine igne circumdatis vinaceis diebus XXII bis singulis permixtum: consumiturque mustum oleo. Aliqui non sampsuchum tantum admiscent, sed etiam pretiosiora odoramenta. Nam in gymnasiis quoque conditur odoribus, sed vilissimis.

Digitized by Google

cette opération est le laurier sauvage à larges feuilles et à baies noires. L'huile de myrte noir ressemble à la précédente : la meilleure est aussi celle qui se tire du myrte à larges feuilles. Pour l'obtenir on pile des baies de myrte arrosées d'eau chaude, et ensuite on les fait bouillir; on fait bouillir aussi les feuilles les plus tendres dans de l'huile d'olives, puis on les presse. D'autres, après les avoir fait tremper dans l'huile d'olives, les font cuire au soleil. On extrait de même une huile du myrte franc; mais on estime plus celle du myrte sauvage à petites baies, dit oxymyrsine, ou chamemyrsine, ou bien encore acoros. Il ressemble en effet à cette plante, car il est bas et touffu. Le citre, le cyprès, donnent aussi des huiles. Celle de la noix se nomme caryine; celle des pommes de cèdre pisséléon. La graine de gnide, mondée et pilée, en fournit aussi, et de même le lentisque. Quant aux huiles de Cypre et de gland d'Égypte qui sont d'usage en parfumerie, nous avons déjà parlé de leur fabrication. Les Indiens, dit-on, ont de l'huile de châtaigne, de sésame et d'oryza (riz). Les Ichthyophages font de l'huile de poisson. Quelquefois, pour s'éclairer, on a recours à l'huile de baies de platane, macérée dans le sel et l'eau. Avec l'énanthe on fait l'huile énanthine, dont nous avons parlé parmi les parfums. La gleucine s'obtient en faisant cuire du moût à petit feu avec de l'huile; d'autres, sans le secours du feu, entourent intérieurement le vaisseau de marc de raisin, et le laissent ainsi vingt-deux jours, le remuant deux fois par jour ; le moût se trouve ainsi consumé par l'huile : quelques-uns ajoutent du sampsuque et des aromates précieux. On emploie

Digitized by Google

Fit et de aspalatho, calamo, balsamo, iri, cardamomo, meliloto, nardo Gallico, panace, sampsucho, helenio, cinnamomi radice, omnium succis in oleo maceratis expressisque. Sic et rhodinum e rosis: juncinum e junco, quod est rosaceo simillimum: item hyoscyamo, lupinis, et narcisso. Plurimum autem in Ægypto e raphani semine, aut gramine herba, quod chortinon vocant. Item sesama, et urtica, quod cnedinum appellant. E lilio et alibi fit sub dio, sole, luna, pruina maceratum. Suis herbis componunt inter Cappadociam et Galatiam, quod Selgiticum vocant, nervis admodum utile: sicut in Italia Iguvini. E pice fit, quod pissinum appellant, quum coquitur, velleribus supra halitum ejus expansis, atque ita expressis: probatum maxime e Brutia: est enim pinguissima et resinosissima. Color oleo fulvus. Sponte nascitur in Syriæ maritimis, quod elæomeli vocant. Manat ex arboribus pingue, crassius melle, resina tenuius, sapore dulci, et hoc medicis. Veteri quoque oleo usus est ad quædam genera morborum. Existimatur et ebori vindicando a carie utile esse. Certe simulacrum Saturni Romæ intus oleo repletum est.

Digitized by Google

cette huile dans les gymnases, mais chargée d'odeurs très-communes.

Aspalathe, calamus, baume, iris, cardamome, mélilot, nard gaulois, panax, sampsuque, hélénium, racine de cinnamome, toutes ces plantes, macérées dans l'huile d'olives et pressurées, donnent de l'huile. La rose donne l'huile de même nom; le jonc, celle de jonc, qui ressemble à la précedente. La jusquiame, le lupin, le narcisse, en donnent aussi. La graine de raifort et le gramen fournissent en Égypte une grande quantité d'huile appelée chortine. Il en est de même du sésame et de l'ortie; cette dernière huile se nomme cnédine. En quelques endroits le lis, exposé en plein air à l'action du soleil, de la lune, des brouillards, donne, par cette macération, l'huile de lis. En Cappadoce et en Galatie, des herbes propres au pays fournissent l'huile selgitique, excellente pour les nerfs, comme celle d'Iguvium en Italie. La poix donne l'huile pissine, produit des vapeurs que rend la poix cuite, et reçues dans de la laine qu'on presse lorsqu'elle en est chargée. La meilleure huile de poix vient du Brutium, car elle est la plus grasse et la plus résineuse; son huile est fauve. L'éléomèle se forme naturellement sur les côtes de Syrie : elle découle de certains arbres, est grasse, plus épaisse que le miel, mais moins que la résine; elle a une saveur douce, et sert aussi en médecine. La vieille huile est bonne dans quelques maladies; elle passe pour empêcher l'ivoire de se carier : aussi le dedans de la statue de Saturne, à Rome, est plein d'huile.

Digitized by Google

De amurca.

VIII. 8. Super omnia vero celebravit amurcam laudibus Cato. Dolia olearia cadosque illa imbui, ne bibant oleum. Amurca subigi areas terendis messibus, ut formicæ rimæque absint. Quin et lutum parietum, ac tectoria, et pavimenta horreorum frumenti, vestiarium etiam contra teredines, ac noxia animalia, amurca adspergi: semina frugum perfundi: morbis quadrupedum, arborum quoque illa medendum, efficaci ad ulcera interiora humani quoque oris. Lora etiam ac coria omnia, et calciamina, axesque, decocta ungi, atque æramenta contra æruginem, colorisque gratia elegantioris: et totam suppellectilem ligneam, ac vasa fictilia, in queis ficum aridam libeat adservare: aut si folia baccasque in virgis myrti: aliudve id genus simile. Postremo ligna macerata amurca, nullius fumi tædio ardere. Oleam si lambendo capra lingua contigerit, depaveritque primo germinatu, sterilescere, auctor est M. Varro. Et hactenus de olea, atque oleo.

Genera pomorum, et naturæ. Nucum pinearum genera IV.

IX. 9. Reliqui arborum fructus vix specie figurave,

Digitized by Google

L'amurca.

VIII. 8. Caton vante surtout la lie d'huile d'olives; il veut que tout baril et tonneau à huile en soit enduit, pour empêcher que le bois ne boive l'huile même; les aires à battre le grain doivent en être pétris, pour éloigner les fourmis et empêcher les crevasses. Le mortier, le plâtre, les toits, le pavé des greniers à blé, doivent en être enduits, ainsi que les garde-robes, dont elle éloignera les térédo et autres insectes nuisibles. Il veut aussi qu'on y trempe les semences. Les plaies des arbres, les maladies des bestiaux, les ulcères de la bouche humaine, y trouvent un remède efficace. Enfin il ordonne de graisser de cette lie les courroies, les chaussures, les essieux, les vases de cuivre, qu'elle préservera du vert-de-gris et couvrira de couleurs plus belles, tous les ustensiles en bois, tous les vaisseaux de terre dans lesquels on veut conserver des figues sèches ou de petites branches de myrte avec leurs feuilles et leurs fruits, et mille autres objets de ce genre. Le bois trempé dans cette lie brûle sans incommoder par la fumée. Varron prétend qu'un olivier brouté ou même léché par une chèvre, lorsqu'il bourgeonne, devient stérile. Terminons ici l'article de l'olivier et de l'olive.

Des espèces diverses d'arbres fruitiers, et de leur nature. De quatre espèces de pommes de pin.

IX. 9. Les fruits des autres arbres ont tant d'aspects,

Digitized by Google

non modo saporibus, succisque toties permixtis atque insitis, enumerari queunt.

10. Grandissimus pineis nucibus, altissimeque suspensus, intus exiles nucleos lacunatis includit toris, vestitos alia ferruginis tunica, mira naturæ cura molliter semina collocandi. Harum genus alterum terentinæ, digitis fragili putamine, aviumque furto in arbore. Tertium sappiniæ, e picea sativa, nucleorum cute verius quam putamine, adeo molli, ut simul mandatur. Quartum pityida vocant e pinastris, singularis remedii adversus tussim. In melle decoctos nucleos Taurini aquicelos vocant. Pinea corona victores apud Isthmum coronantur.

Cotoneorum genera IV. Struthiorum genera IV.

X. 11. His proxima amplitudine mala, quæ vocamus cotonea, et Græci cydonia, ex Creta insula advecta. Incurvatos trahunt ramos, prohibentque crescere parentem. Plura eorum genera: chrysomela, incisuris distincta, colore ad aurum inclinato. Quæ candidiora, nostratia cognominata, odoris præstantissimi. Est et Neapolitanis suus honos. Minora ex eodem genere struthea, odoratius vibrant, serotino proventu, præcoci vero mustea.

Digitized by Google

de formes, de saveurs et de sucs différens, résultant de la combinaison et du nombre des greffes, qu'on ne peut les énumérer.

10. Les pommes de pin, qui sont les plus gros des fruits, et qui pendent à la plus grande hauteur, se composent, au dedans, de petits pignons renfermés dans des loges voûtées et revêtues d'une autre robe couleur de fer, merveilleuse attention de la nature à loger mollement les graines. Certaines pommes de pin s'appellent térentines. On peut, du doigt, briser leur enveloppe : aussi les oiseaux les enlèvent-ils souvent sur l'arbre. Une troisième espèce, nommée sappinie, est le fruit du picéa domestique. L'écorce, ou pour mieux dire la peau, en est si tendre, qu'on la mange avec les pignons. Enfin on distingue les pityides, qui viennent sur le pin sauvage, et qui sont un excellent remède contre la toux. Les pignons de pommes de pin, confits dans le miel, s'appellent, chez les Taurins, aquicèles. Les vainqueurs aux jeux Isthmiques reçoivent une couronne de pin.

De quatre espèces de cotonées; quatre espèces de struthées.

X. 11. Les plus gros fruits, après les pommes de pin, sont les coings, en latin cotonées, en grec cydonies : ils viennent de l'île de Crète; ils font pencher vers la terre l'arbre qui les porte, et par là l'empêchent d'atteindre sa croissance. Il y en a de plusieurs espèces : les chrysomèles, dont la couleur approche de l'or, sont divisés par sillons. Les coings blancs, dits coings d'Italie, sont de l'odeur la plus exquise. Ceux de Naples ont aussi leur mérite. Les struthées, bien plus petits, mais très-odorans,

Digitized by Google

Strutheis autem cotonea insita suum genus fecere Mulvianum : quæ sola ex his vel cruda manduntur. Omnia jam et virorum salutatoriis cubilibus inclusa, simulacris noctium consciis imposita. Sunt præterea parva silvestria, a strutheis odoratissima, in sepibus nascentia.

Persicorum genera VI.

XI. Mala appellamus, quamquam diversi generis, Persica, et granata, quæ in Punicis arboribus novem generum dicta sunt. His acinus sub cortice intus : illis lignum in corpore. Nec non et quædam e piris libralia appellata, amplitudinem sibi ponderis nomine asserunt.

12. Sed Persicorum palma duracinis. Nationum habent cognomen Gallica, et Asiatica. Post autumnum maturescunt, æstate præcocia, intra XXX annos reperta, et primo denariis singula venumdata. Supernatia e Sabinis veniunt, popularia undique. Pomum innocuum expetitur ægris: pretiumque jam singulis triceni nummi fuere, nullius majore: quod miremur, quia non aliud fugacius. Longissima namque decerpto bidui mora est: cogitque se venumdari.

Digitized by Google

sont tardifs; les mustées sont précoces. Le cognassier à gros coings, greffé sur le struthée, produit la variété dite mulviane : c'est la seule qu'on puisse manger crue. Aujourd'hui les salles où l'on salue les grands sont garnies de coings en caisse. On en met sur les statues des dieux qui président aux nuits nuptiales. Enfin, les haies produisent des coings sauvages très-petits, les plus odorans de tous après les struthées.

Six espèces de pêchers.

XI. On comprend sous le nom de mala (pommes) des espèces très-diverses, telles que la pêche et la grenade. Nous avons décrit plus haut neuf espèces de grenadiers. Les fruits de toutes ont des pepins sous leur écorce; la pêche a un noyau au centre de sa chair : les poires de livre ont été ainsi nommées à cause de leur grosseur et de leur poids.

12. Les duracines sont les meilleures pêches; on les nomme, selon leur patrie, asiatiques ou gauloises. Elles mûrissent après l'automne : quelques-unes, plus hâtives, paraissent en été. Leur découverte ne date que de trente ans. Originairement on les vendait un denier la pièce. Les pêches dites supernates viennent de la Sabinie : les pêches ordinaires se trouvent partout. Les malades recherchent ce fruit, qui ne leur est point nuisible. On en a vu s'élever au prix de trente sesterces. Ce prix, supérieur à celui de tout autre fruit, est d'autant plus exorbitant, que la pêche se gâte le plus vite de tous les fruits : cueillie, on ne peut la garder que deux jours, et on est obligé de la vendre.

Digitized by Google

Prunorum genera XII.

XII. 13. Ingens postea turba prunorum : versicolor, nigra, candida, hordearia appellata, a comitatu frugis ejus. Alia eodem colore seriora majoraque, asinina cognominata a vilitate. Sunt et nigra, ac laudatiora cerina, atque purpurea. Necnon ab externa gente Armeniaca, quæ sola et odore commendantur. Peculiaris impudentia est nucibus insitorum, quæ faciem parentis succumque adoptionis exhibent, appellata ab utroque nucipruna. Et hæc autem, et Persica, et cerina, ac silvestria, ut uvæ, cadis condita, usque ad alia nascentia ætatem sibi prorogant : reliquorum velocitas cito mitescentium transvolat. Nuper in Bætica malina appellari cœperunt malis insita, et alia amygdalina amygdalis. His intus in ligno nucleus amygdalæ est : nec aliud pomum ingeniosius geminatum est. In peregrinis arboribus dicta sunt Damascena, a Syriæ Damasco cognominata, jam pridem in Italia nascentia, grandiore quamquam ligno, et exiliore carne, nec umquam in rugas siccata, quoniam soles sui desunt. Simul dici possunt populares eorum myxæ, quæ et ipsæ nunc cœperunt Romæ nasci insitæ sorbis.

Digitized by Google

Douze espèces de pruniers.

XII. 13. On compte beaucoup d'espèces de prunes, les unes de diverses couleurs, les autres noires ou blanches; quelques-unes se nomment hordéaires, parce qu'elles se trouvent mûres en même temps que l'orge; d'autres qui ont la même nuance, mais qui sont plus grosses et moins hâtives, sont peu estimées, et en conséquence portent le nom de prunes d'ânes. Il y a des prunes noires: on estime davantage les jaunes et les purpurines. Les arméniennes, qui sont exotiques, ont seules l'avantage de répandre un parfum agréable. Les prunes-noix, résultat audacieux et incroyable d'une greffe de prunier sur noix, nous présentent la forme de la prune réunie à la saveur de la noix. Au reste, pêches, prunes-noix, prunes jaunes et prunes sauvages, peuvent, comme les raisins, se garder en barils jusqu'à la récolte suivante. Quant aux autres prunes, comme elles mûrissent promptement, elles durent peu. Il y a peu de temps qu'en Bétique on a commencé à enter les pruniers sur pommier et sur amandier, ce qui a donné des prunes-pommes et des prunes-amandes : ces dernières ont intérieurement le noyau de l'amande; et, dans le fait, il n'est aucun fruit que l'art ait fait, avec plus d'adresse, participer à la nature de deux fruits différens. Parmi les arbres étrangers, nous avons nommé le prunier de Damas, depuis long-temps répandu en Italie; mais ses fruits y ont le noyau plus fort, la chair moins abondante : ils ne se rident point en séchant, car il n'a plus le soleil de sa patrie. Le myxa

Digitized by Google

De Persea.

XIII. In totum quidem Persica peregrina etiam Asiæ Græciæque esse, ex nomine ipso apparet, atque ex Perside advecta. Sed pruna silvestria ubique nasci certum est. Quo magis miror, hujus pomi mentionem a Catone non habitam, præsertim quum condenda demonstraret quædam et silvestria. Nam Persicæ arbores sero, et cum difficultate transiere, ut quæ in Rhodo nihil ferant, quod primum ab Ægypto earum fuerat hospitium. Falsum est, venenata cum cruciatu in Persis gigni, et pœnarum causa a regibus translata in Ægyptum, terra mitigata. Id enim de Persea diligentiores tradunt, quæ in totum alia est, myxis rubentibus similis, nec extra Orientem nasci voluit. Eam quoque eruditiores negaverunt ex Perside propter supplicia translatam, sed a Perseo Memphi satam. Et ob id Alexandrum illa coronari victores ibi instituisse, in honorem atavi sui: semper autem folia habet et poma, subnascentibus aliis. Sed pruna quoque omnia post Catonem cœpisse manifestum est.

Digitized by Google

(sébeste) est aussi un fruit de Syrie, aujourd'hui naturalisé à Rome, où on l'ente sur cormier.

Du perséa.

XIII. Le nom de persique, donné à la pêche, indique assez que ni l'Asie ni la Grèce n'ont produit ce fruit, qui est originaire de la Perse. Les prunelles, au contraire, croissent partout : aussi m'étonné-je de ne pas trouver ce fait mentionné par Caton, qui indique la manière de conserver plusieurs fruits sauvages. Les pêchers ne se sont acclimatés que tard et difficilement en Italie. Aujourd'hui même à Rhodes, où ils furent d'abord apportés de l'Égypte, ils ne donnent pas de fruits. Il n'est pas vrai que la pêche soit en Perse un poison douloureux, et que les rois de cette contrée, par esprit de vengeance, en aient fait planter en Égypte, où la bonté du sol en adoucit la nature. Les écrivains exacts n'attribuent cette propriété qu'au perséa, qui en diffère totalement, et dont les fruits ressemblent aux sébestes lorsqu'ils commencent à rougir. Cet arbre ne veut croître qu'en Orient. Des savans ont nié aussi l'idée de vengeance qui accompagna cette transplantation de Perse en Égypte, et disent que le perséa fut planté à Memphis par Persée. Alexandre voulut que les vainqueurs dans les jeux en fussent couronnés, en l'honneur de son aïeul. Cet arbre est toujours chargé de feuilles et de fruits qui se succèdent sans interruption. Il est de fait que les prunes n'ont été connues que depuis Caton.

Digitized by Google

Malorum genera xxx. Quo quæque tempore externa poma venerint in Italiam, et unde.

XIV. 14. Malorum plura sunt genera. De citreis cum sua arbore diximus. Medica autem Græci vocant patriæ nomine. Æque peregrina sunt zizipha, et tuberes, quæ et ipsa non pridem venere in Italiam : hæc ex Africa, illa ex Syria. Sex. Papinius, quem consulem vidimus, primus utraque attulit, divi Augusti novissimis temporibus, in castris sata, baccis similiora, quam malis, sed aggeribus præcipue decora, quoniam et in tecta jam silvæ scandunt. Tuberum duo genera : candidum, et a colore syricum dictum. Pæne peregrina sunt in uno Italiæ agro Veronensi nascentia, quæ lanata appellantur. Lanugo ea obducit, strutheis quidem Persicisque plurima : his tamen peculiare nomen dedit, nulla alia commendatione insignibus.

Quæ novissimæ.

XV. Reliqua cur pigeat nominatim indicare, quum conditoribus suis æternam propagaverint memoriam, tamquam ob egregium aliquod in vita factum? Nisi fallor, apparebit ex eo ingenium inserendi : nihilque tam parvum esse, quod non gloriam parere possit. Ergo habent

Digitized by Google

De trente espèces de pommes. D'où et quand vinrent en Italie les pommes étrangères.

XIV. 14. Il y a plusieurs espèces de pommiers. Il a déjà été question des citrons, que les Grecs appellent pommes médiques, du nom de leur patrie. Le ziziphe, le tuber sont également exotiques, et n'existent que depuis peu en Italie. Le premier est dû à l'Afrique; le second à la Syrie. Sex. Papinius, que nous avons vu consul, les apporta le premier vers la fin du règne d'Auguste. L'un et l'autre provenaient de semences qu'il avait essayé de faire produire dans le camp. Plus voisins des baies que des pommes, ils sont propres surtout à l'embellissement des terrasses, puisque nous plaçons des forêts jusque sur nos toits. Il existe deux espèces de tubers, le blanc et le syrique (rouge), ainsi nommé de sa couleur. Les pommes, dites laineuses, ne croissent que dans le territoire de Vérone, et sont presque étrangères à l'Italie. Le duvet, abondant sur la pêche et les struthées, couvre aussi cette espèce, qui en a pris un nom particulier, et que, du reste, rien ne recommande.

Date de l'introduction des plus récentes.

XV. Pourquoi dédaignerais-je de nommer les autres espèces, puisque ceux qui les ont découvertes se sont immortalisés par là, comme par une action éclatante? Ces détails, si je ne me trompe, prouveront combien les Romains sont ingénieux dans l'art de la greffe, et feront voir qu'il n'est si petite carrière où l'on ne puisse

Digitized by Google

originem a Matio, Gestioque, et Manlio, item Scandio: quibus cotoneo insito ab Appio e Claudia gente, Appiana sunt cognominata. Odor est his cotoneorum, magnitudo quæ Scandianis, color rubens. Ac ne quis id ambitu valuisse claritatis et familiæ putet, sunt et Sceptiana ab inventore libertino, insignia rotunditate. Cato adjicit Quiriana, et quæ tradit in doliis condi, Scantiana. Omnium autem nuperrime adoptata sunt parva, gratissimi saporis, quæ Petisia nominantur. Patrias nobilitavere Amerina, et Græcula. Cetera e causis traxere nomen: germanitatis, cohærentia et gemella, numquam singula in fetu: coloris, syrica: cognationis, melapia. Mustea, a celeritate mitescendi: quæ nunc melimela dicuntur, a sapore melleo. Orbiculata, a figura orbis in rotunditatem circumacti. Hæc in Epiro primum provenisse argumento sunt Græci, qui Epirotica vocant. Mammarum effigie orthomastia. A conditione castrati seminis, quæ spadonia appellant Belgæ. Melofoliis folium unum, aliquando et geminum erumpit e latere medio. Celerrime in rugas marcescunt pannucea. Stolide tument pulmonea. Est quibusdam sanguineus color, origine ex mori insitu tracta. Cunctis vero, quæ fuerunt a sole, partes rubent. Sunt et parva gratia saporis atque etiam acutiora odore, silvestria. Id peculiare improbitatis et acerbitatis convicium, et vis tanta, ut aciem gladii per-

Digitized by Google

acquérir de la gloire. Nous avons des pommes dites, en mémoire de leur créateur, pommes de Matius, de Gestius, de Manlius, de Scandius : sur ces dernières Appius Claudius greffa le cognassier, et de lui est venu le nom de pommes appiennes. Elles ont l'odeur du coing et la grosseur des pommes de Scandius : elles sont rouges. Dira-t-on que ces espèces ne doivent leur célébrité qu'à la vanité de hautes familles? Sceptius, fils d'affranchi, donna son nom aux sceptiennes, remarquables par leur forme ronde. Caton nomme encore les quiriennes et les scantiennes, qui, dit-il, se gardent dans des barils. Il y a très-peu de temps que nous avons admis les pétisiennes, fruit petit, mais d'une excellente saveur. L'amérine et la grecque ont fait honneur à leurs patries. D'autres variétés tirent leurs dénominations de diverses circonstances. Ainsi, les jumelles sont toujours attachées deux à deux, semblent sœurs, et ne croissent jamais séparément; les syriques sont rouges; les mélapies ressemblent à la poire; les mustées mûrissent de bonne heure; les mélimèles actuelles ont le goût du miel; les orbiculées ont la figure d'un globe. Les Grecs indiquent leur patrie par le nom de pommes d'Épire. Les orthomasties ressemblent à des mamelles; les spadonies des Belges n'ont point de pepins, ce qui semble une castration ; les mélofolia ont une ou deux feuilles qui sortent de côté; les pannucées contractent très-vite des rides; les pulmonées sont d'un gros volume et spongieuses : quelques-unes ont une couleur de sang, parce qu'elles ont été greffées sur mûrier. Au reste, toutes les pommes sont rouges du côté qui a regardé le soleil. Il existe de petites pommes sau-

Digitized by Google

stringat. Dat et farina vilissimis nomen, quamquam primis adventu, decerpique properantibus.

Pirorum genera XLI.

XVI. 15. Eadem causa in piris taxatur superbiæ cognomine. Parva hæc, sed ocissima. Cunctis autem Crustumia gratissima. Proxima iis Falerna, a potu, quoniam tanta vis succi abundat (lacte hoc vocatur): in iisque alia colore nigro donantur Syriæ. Reliquorum nomina aliter in aliis atque aliis locis appellantur. Sed confessis Urbis vocabulis auctores suos nobilitavere Decimiana, et ex eo tractum quod Pseudodecimianum vocant. Dolabelliana longissimi pediculi. Pomponiana cognomine mammosa, Liceriana, Seviana, et quæ ex iis nata sunt, Turraniana, longitudine pediculi distantia. Favoniana rubra, paulo superbis majora. Lateriana, Aniciana postautumnalia acidulo sapore jucunda. Tiberiana appellantur, quæ maxime Tiberio principi placuere: colorantur magis sole, grandescuntque : alioqui eadem essent quæ Liceriana. Patriæ nomina habent, serissima omnium Amerina, Picentina, Numantina, Alexandrina, Numidiana, Græca, et in his Tarentina: Signina, quæ alii a colore testacea appellant: sicut onychina, purpurea.

Digitized by Google

vages, de saveur agréable et d'odeur très-pénétrante; elles sont si acides et si acerbes, qu'elles émoussent la lame du couteau. Enfin, les pommes farineuses sont les moins estimées de toutes, quoique les plus précoces et les premières à se laisser récolter.

Quarante-une espèces de poiriers.

XVI. 15. Pour les mêmes motifs, la plus hâtive des poires se nomme superbe: elle est très-petite, mais extrêmement précoce. Tout le monde aime la crustumienne. Les falernes viennent ensuite; elles doivent leur nom à la qualité de leur suc, qu'on appelle leur lait : les falernes noires se nomment syriennes. Les autres espèces ont des noms divers, suivant les localités. Parmi celles dont les noms sont adoptés à Rome, il en est qui ont illustré ceux qui les ont découvertes, comme les décimiennes et les pseudo-déciminnes, qui en tirent leur nom; les dolabelliennes, à pédicule très-long; les pomponiennes, surnommées mamelues; les liceriennes, les séviennes, les turraniennes, variété des séviennes, mais qui s'en distinguent par la longueur du pédicule; les favoniennes rouges, un peu plus grosses que les superbes; les latériennes, les aniciennes postautomnales, d'une saveur acide et agréable; les tibériennes, poires favorites de Tibère, plus colorées du côté du soleil, et plus grosses que les licériennes, dont, sans cela, elles ne différeraient point. D'autres doivent leurs noms aux pays où elles naissent : telles sont les amérines, les plus tardives de toutes; les picentines, les numantines, les

Digitized by Google

Ab odore, myrapia, laurea, nardina. A tempore, hordearia: a collo, ampullacea: a corio laneo, bruta. Gentilitatis, cucurbitina: acidula, succi. Incerta nominum causa est barbaricis, Venereisque, quæ colorata dicunt: regiis, quæ minimo pediculo sessilia: patriciis, voconiis, viridibus oblongisque. Præterea dixit volema Virgilius, a Catone sumpta, qui et sementiva, et mustea nominat.

De insitorum varietate, et fulgurum expiatione.

XVII. Pars hæc vitæ jampridem pervenit ad culmen, expertis cuncta hominibus. Quippe quum Virgilius insitam nucibus arbutum, malis platanum, cerasis ulmum dicat. Nec quidquam amplius excogitari potest. Nullum certe pomum novum diu jam invenitur. Neque omnia insita misceri fas est, sicut nec spinas inseri, quando fulgura expiari non queunt facile: quotque genera insita fuerunt, tot fulgura uno ictu pronuntiantur.

Turbinatior piris figura. In iis serotina ad hiemem usque ad matrem pendent gelu maturescentia, Græca, ampullacea, laurea: sicut in malis Amerina, Scandiana.

Digitized by Google

alexandrines, les numidiques, les grecques, les tarentines, sous-variété des grecques; les signines, dites aussi testacées, nom qu'elles doivent à leur couleur, comme les onychines et les purpurines; les myrapies, les lauréennes, les nardines, à l'odeur qu'elles exhalent; les hordéaires, au temps où elles mûrissent; les ampullacées, à leur col; les brutes, à leur peau lanugineuse; les cucurbitines, à leur ressemblance avec les courges; les acidules, à leur suc. On ignore l'origine du nom des barbariques, des pommes de Vénus colorées, des royales, qui sont plates et à queue courte; des patriciennes, des voconiennes vertes et oblongues. Enfin, Virgile mentionne les volèmes d'après Caton, qui joint à celles-ci les sémentives et les mustées.

Diverses manières d'enter les arbres. Expiation de la foudre.

XVII. Depuis long-temps la culture des fruits a été portée au plus haut point par les nombreuses expériences de l'homme; car Virgile atteste que, de son temps, on greffait le noyer sur l'arbousier, le pommier sur le platane, et le cerisier sur l'orme. Que peut-on imaginer de plus? Certes, depuis long-temps on ne peut produire de fruits nouveaux. Au reste, la religion ne permet pas de greffer tout arbre indifféremment sur tout autre. Elle défend d'enter sur l'épine, parce qu'alors il serait difficile d'en détourner la foudre, et que, d'un seul coup, il se formerait autant de foudres que d'arbres ainsi entés.

Les poires se terminent plus ordinairement en pointe. Les poires tardives demeurent sur l'arbre jusqu'aux gelées, et mûrissent alors : telles sont les poires grecques,

Digitized by Google

Conduntur vero pira, ut uvæ, ac totidem modis: neque aliud in cadis, præterquam pruna. Pomis proprietas, pirisque vini : similiterque in ægris medentes cavent : ac vino et aqua coquuntur, atque pulmentarii vicem implent : quod non alia præter cotonea, et struthia.

De pomis servandis, et uvis.

XVIII. 16. In universum vero de pomis servandis præcipitur : pomaria in loco frigido ac sicco contabulari : septentrionalibus fenestris sereno die patere : austros specularibus arcere, aquilonis quoque adflatu poma deturpante rugis. Colligi mala post æquinoctium autumnale, neque ante XVI lunam, neque ante primam horam. Cadiva separari: stramentis, storeis, paleisve substerni. Rara componi, ut limites pervii spiritum æqualem accipiant. Amerina maxime durare, melimela minime.

17. Cotoneis in concluso spiramentum omne adimendum, aut incoqui melle ea, immergive oportere. Punica aqua marina fervente indurari : mox triduo sole

Digitized by Google

les ampullacées, les lauréennes; et, parmi les pommes, les amérines et les scandiennes. On conserve les poires d'autant de façons que les raisins. C'est le seul fruit, avec les prunes, que l'on mette dans des barils. On tire des pommes et des poires une espèce de vin que les médecins interdisent aux malades, comme le vin ordinaire. On les cuit aussi dans l'eau et dans le vin, et elles forment comme une marmelade : les coings, et la variété appelée struthienne, sont les seules qui se prêtent à cette préparation.

Conservation des fruits et des raisins.

XVIII. 16. Quant à la conservation des fruits, on recommande en général de les mettre sur des planches, dans un lieu froid et sec, d'avoir des fenêtres qui regardent le nord et de les ouvrir par le beau temps, de fermer le passage au vent du sud par des pierres spéculaires, puisque même l'aquilon est sujet à flétrir et à rider les fruits. On doit cueillir les pommes après l'équinoxe d'automne, le seizième de la lune au plus tôt, et à la première heure du jour. Il faut mettre à part celles qui sont tombées; les autres se placent sur la paille, sur des nattes et à distance, pour que chaque rangée reçoive également l'impression de l'air. Les amérines sont celles qui se gardent le plus; les mélimèles celles qui se gardent le moins.

17. Pour les coings, on les tient renfermés sans leur donner d'air, ou bien on les cuit ou on les plonge dans le miel. On conserve les grenades en les faisant bouillir dans

Digitized by Google

siccata, ita ne nocturno rore contingantur, suspendi: et quum libeat uti, aqua dulci perlui. M. Varro et in doliis arenæ servari jubet: et immatura obrui terra in ollis fundo effracto, sed spiritu excluso, ac surculo pice illito: sic etiam crescere amplitudine majore, quam possint in arbore. Cetera mala foliis ficulnis, præterquam cadivis, singula convolvi: cistisque vitilibus condi, vel creta figlinarum illini.

Pira in vasis fictilibus picatis inversis obrui inter scrobes. Tarentina serissime legi. Aniciana servari et in passo. Sorba quoque et scrobibus, gypsato operculo, duum pedum terra superinducta, in loco aprico, inversis vasis, et in doliis, ut uvas, cum ramis suspendi.

E proximis auctoribus quidam altius curam petunt: deputarique statim poma ac vites ad hunc usum præcipiunt, decrescente luna, post horam diei tertiam, cælo sereno, ac siccis ventis. Similiter deligi et ex locis siccis, et ante perfectam maturitatem, addito ut luna infra terram sit: uvas cum malleolo sarmenti duro, demptis forfice corruptioribus acinis, in dolio picato recenti

Digitized by Google

l'eau de mer, qui les durcit; on les fait ensuite sécher au soleil pendant trois jours, sans leur laisser sentir la rosée de la nuit: on les suspend, et lorsqu'on veut s'en servir on les lave dans de l'eau douce. M. Varron conseille de les garder dans des pots d'argile qu'on enfonce dans le sable; si elles ne sont pas mûres, on les place dans des vases défoncés emplis de terre, mais qui ne contiennent point d'air, et l'on enduit les queues de poix: de cette manière, dit-il, elles deviennent plus grosses qu'elles ne feraient sur l'arbre. Quant aux autres fruits qui ont aussi le nom de mala, enveloppez-les un à un dans des feuilles de figuier prises sur l'arbre, ou mettez-les dans des paniers d'osier, ou enduisez-les de terre à potier.

On garde les poires dans des vaisseaux d'argile poissés, que l'on comble de terre et qu'on renverse pour les enterrer ensuite. On cueille très-tard les tarentines. Les aniciennes se gardent dans le vin cuit. On suspend les cormes, avec leurs branches, dans des vaisseaux d'argile, dont le couvercle est plâtré; on les renverse ensuite, et on les enfouit dans un lieu exposé au soleil, et assez avant pour qu'il y ait deux pieds de terre par-dessus.

Quelques écrivains modernes prennent le procédé de plus haut. Pour conserver, disent-ils, les fruits et les raisins en bon état, il faut les cueillir au décours de la lune, après la quatrième ou troisième heure du jour, par un ciel serein et un vent sec. Il faut aussi les choisir dans un lieu sec avant qu'il y ait maturité complète, et lorsque la lune est sous l'horizon. On doit suspendre les grappes avec leurs branches dans un vaisseau de terre poissée qui n'ait

Digitized by Google

suspendi, exclusa omni aura operculo et gypso: sic et sorba, ac pira: illitis omnium surculis pice. Dolia procul ab aqua esse. Quidam sic cum palmite in gypso condunt, capitibus ejus scillæ infixis utrimque. Alii etiam vina habentibus doliis, dum ne contingant ea uvæ.

Aliqui mala in patinis fictilibus fluitantia: quo genere et vino odorem acquiri putant. Aliqui omnia hæc in milio servare malunt. Plerique vero in scrobe duum pedum altitudinis arena substrato, et fictili operculo, dein terra operto. Creta quidam etiam figlina uvas illinunt, siccatasque sole suspendunt: in usu, diluentes cretam. Eamdem pomis vino subigunt. Mala vero generosissima eadem ratione crustant gypso vel cera: quæ nisi maturuerint, incremento calycem rumpunt. Semper autem in pediculos collocant ea. Alii decerpunt cum surculis, eosque in medullam sambuci abditos obruunt, ut supra scriptum est. Alii singulis malis pirisque singula vasa fictilia adsignant, et opercula eorum picata dolio iterum includunt. Necnon aliqui in floccis capsisque, quas luto paleato illinunt. Alii hoc quidem in patinis fictilibus: aliqui et in scrobe subjecta arena, ita sicca operiunt mox

Digitized by Google

point encore servi, et qu'on garantit de l'air extérieur à l'aide d'un couvercle enduit de plâtre; préalablement il faut avoir enlevé avec des ciseaux les grains gâtés. On prend les mêmes précautions pour les cormes et les poires, dont les pédicules doivent être enduits aussi de poix. Les vaisseaux doivent être éloignés de l'eau. Quelques-uns enferment dans du plâtre les raisins avec leurs branches, après en avoir enfoncé les deux bouts dans une racine de scille. D'autres mettent le raisin dans des vaisseaux qui contiennent encore du vin; mais de telle sorte que les grappes ne touchent point le liquide.

Quelques-uns mettent les pommes dans des plats d'argile qu'ils laissent nager sur le vin, ce qui, disent-ils, lui donne un parfum agréable; d'autres préfèrent garder tous ces fruits dans le millet. La plupart les mettent dans une fosse de deux pieds de profondeur, garnie de sable; on met par-dessus un couvercle d'argile, et le tout est couvert de terre. Quelques-uns enduisent la grappe de craie, et la font sécher au soleil avant de la pendre au plancher; à l'instant de s'en servir, on enlève la craie avec de l'eau. On enduit aussi les fruits de craie pétrie dans du vin. D'après le même procédé, les meilleures pommes sont enduites de plâtre ou de cire, mais seulement lorsqu'elles sont mûres; sans cela elles pomperaient les sucs, et romperaient l'enduit qui les couvre. On place toujours la pomme sur sa queue. Quelques-uns les cueillent avec une partie de leurs branches, enfoncent celles-ci dans la moelle de sureau, puis enterrent le tout comme nous l'avons dit plus haut; d'autres mettent chaque poire et chaque pomme dans un vase séparé, fermé de même

Digitized by Google

terra. Sunt qui cotonea cera Pontica illita melle demergant. Columella auctor est, in puteos cisternasve in fictilibus vasis pice diligenti cura illitis mergi. Liguria maritima Alpibus proxima uvas sole siccatas junci fasciis involvit, cadisque conditas, gypso includit. Hoc idem Græci platani foliis, aut vitis ipsius, aut fici, uno die in umbra siccatis, atque in cado vinaceis interpositis. Quo genere Coa uva, et Berytia servantur, nullius suavitati postferendæ. Quidam, ut has faciant, in cinere lixivio tingunt protinus quam detraxere vitibus, mox in sole siccant: tum foliis (ut supra dictum est) involutas vinaceis stipant. Sunt qui malunt uvas scobe ramentisve abietis, populi, fraxini servare. Sunt qui suspendi procul malis, protinusque in granariis jubeant, quoniam optime sit operimento pulvis pensilibus. Contra vespas remedio est, oleo adspergi ex ore. De palmis diximus.

Digitized by Google

d'un couvercle enduit de poix, et enferment tous les vases dans un tonneau. Quelquefois on place les pommes et les poires sur des flocons de laine dans des paniers enduits de torchis; d'autres emploient aussi les flocons de laine, mais dans des plats de terre; d'autres jettent du sable dans une fosse, et les couvrent simplement de terre sèche : quelques-uns enduisent les coings de cire pontique, et les plongent dans le miel. Columelle conseille de les descendre dans des puits ou des citernes, après les avoir enfermés dans des vaisseaux d'argile soigneusement enduits de poix. Dans la Ligurie maritime, qui confine aux Alpes, on fait sécher les raisins au soleil, on les enveloppe de jonc, et on les enferme dans des barils que bouche le plâtre. Les Grecs substituent au jonc les feuilles de platane, de vigne ou de figuier, séchées à l'ombre pendant un jour, et disposées alternativement dans les barils avec des couches de marc de raisin. C'est ainsi que se conservent les raisins de l'île de Cô, et ceux de Bérite, qui ne le cèdent à nul autre raisin en douceur. Quelques-uns, pour mieux réussir, plongent la grappe, dès qu'ils l'ont cueillie, dans une lessive de cendre, ensuite la font sécher au soleil, puis l'enveloppent de feuilles, comme je viens de le dire, et les entassent dans du marc de raisin. Quelques-uns préfèrent garder les raisins dans la sciure ou râclure du sapin, du peuplier et du frêne. Quelques-uns aussi, dès que les raisins sont cueillis, veulent qu'on les suspende dans les greniers, en les garantissant du voisinage des pommes, et prétendent que la poudre qui s'élève du blé est la meilleure couverture qu'on puisse leur donner. On empêche que les guêpes ne

Digitized by Google

Ficorum genera xxix.

XIX. 18. E reliquo genere pomorum ficus amplissima est, quædamque et piris magnitudine æmula. De Ægyptiæ Cypriæque miraculis retulimus inter externas. Idæa rubet olivæ magnitudine, rotundior tantum, sapore mespili. Alexandrinam hanc ibi vocant, crassitudine cubitali : ramosam, materie validam, lentam, sine lacte, cortice viridi, folio tiliæ, sed molli. Onesicritus tradit in Hyrcania multum nostris esse dulciores, fertilioresque, ut quæ modios CCLXX singulæ ferant. Ad nos ex aliis transiere gentibus, Chalcide, Chio : quarum plura genera. Siquidem et Lydiæ, quæ sunt purpureæ, et mamillanæ, similitudinem earum habent : et callistruthiæ parum sapore præstantiores, ficorum omnium frigidissimæ. Nam de Africanis, quas multi præferunt cunctis, magna quæstio est : quum id genus in Africam nuperrime transierit, patriæ nomen obtinent. Nam Alexandrina e nigris est, candicante rima, cognomine delicatæ. Nigra et Rhodia est, et Tiburtina de præcocibus. Sunt et auctorum nomina iis, Liviæ, Pompeiæ : siccandis hæc sole in annuos usus aptissima, cum mariscis, et quas arundinum folii macula variat. Est et Herculanea, et

Digitized by Google

viennent les sucer, en jetant sur elle de l'huile qu'on a tenue dans sa bouche. Il a été question des dattes.

Vingt-neuf espèces de figues.

XIX. 18. Parmi les autres fruits dits poma, les figues sont le plus gros; quelques-unes le disputent en volume à la poire. Nous avons rapporté ce qu'offraient de merveilleux les figues égyptiennes et cypriotes à l'article des arbres exotiques. La figue de l'Ida est rouge, grosse comme une olive, un peu plus ronde et a le goût de la nèfle. On donne le nom d'alexandrin au figuier dont la grosseur est d'une coudée, et qui a beaucoup de branches, un bois fort et souple, mais sans lait, l'écorce verte et la feuille du tilleul, mais molle. Onésicrite dit les figues d'Hyrcanie beaucoup plus douces et plus abondantes que les nôtres : un seul arbre porte jusqu'à deux cent soixante-dix boisseaux de fruits. L'Italie a reçu de diverses nations des figuiers, de Chalcis et de Chio : ceux-ci se divisent en plusieurs variétés. Les figues lydiennes, par exemple, sont pourpres, mamelues, et ressemblent absolument aux figues de Chio : les callistruthiennes n'ont guère meilleur goût, et sont les plus froides de toutes. Beaucoup de monde préfèrent les figues africaines; mais leur supériorité est une question : le fait est qu'elles doivent ce nom au pays où elles croissent, et qu'elles n'ont été naturalisées en Afrique que depuis peu. Les figues d'Alexandrie, surnommées délicates, sont noires, mais blanches à l'intérieur : la rhodienne est noire aussi. La tiburtine est hâtive. Quelques-unes, les liviennes, par exemple, et les pompéiennes, ont les noms

albicerata, et aratia alba, pediculo minimo, latissima. Primo autem provenit porphyritis, longissimo pediculo. Comitatur eam e minimis et vilissimis, popularis dicta. Contra novissima sub hieme maturatur chelidonia. Sunt præterea eædem serotinæ et præcoces, biferæ, alba ac nigra, cum messe vindemiaque maturescentes. Serotinæ et a corio appellatæ duro: ex Chalcidicis quarumdam trifero proventu. Tarenti tantum prædulces nascuntur, quas vocant onas.

Cato de ficis ita memorat: « Ficos mariscas in loco cretoso aut aperto serito. In loco autem crassiore aut stercorato Africanas, et Herculaneas, Saguntinas, hibernas, Telanas atras pediculo longo. » Postea tot subiere nomina atque genera, ut vel hoc solum æstimantibus appareat, mutatam esse vitam. Sunt et hibernæ, quibusdam provinciis, sicuti Mœsiæ, sed artis, non naturæ. Parvarum genus arborum post autumnum fimo contegunt: deprehensasque in hieme grossos, quæ mi-

Digitized by Google

de ceux qui les ont découvertes. Les dernières nommées se sèchent au soleil et se gardent d'une année à l'autre, ainsi que les marisques, et celles qui ont des taches semblables à celles des feuilles de roseau. Nommons encore les herculaniennes, les albicérates, les aratiennes blanches, fort grosses et à queue très-courte; les porphyritides, qui sont les plus hâtives et qui ont la queue très-longue; les figues dites communes, qui viennent en même temps, sont des plus petites et des moins estimées; les chélidoniennes, au contraire, mûrissent les dernières, et sur la fin de l'hiver. Certains figuiers rapportent deux fois l'année, et donnent des fruits précoces et des fruits tardifs, des figues blanches et des figues noires, des figues dans le temps de la moisson et d'autres à l'époque de la vendange. Les figues tardives, et celles que la dureté de leur peau fait nommer figues dures, sont une variété des chalcidiques ci-dessus indiquées : leur arbre porte trois fois l'an. Tarente a des figues extrêmement douces, qu'elle nomme ones, et qui ne viennent que là.

Caton dit: « Plantez les marisques dans les endroits argileux ou découverts; les africaines, les herculaniennes, les sagontines, les hivernales, les télanes noires à long pédicule, dans une terre forte ou bien fumée. » Depuis Caton, les noms, les espèces se sont multipliées à tel point, que, d'après cette considération seule, on sent que l'état social a changé. Certaines provinces, par exemple la Mésie, doivent à l'art, et non à la nature, des figues d'hiver. Pour les obtenir, on couvre de fumier, après l'automne, les petits figuiers et les figues non mûres qui se trouvent dessus. Quand la saison est moins

Digitized by Google

tiore cælo refossæ cum arbore, atque in lucem remissæ, novos soles, aliosque, quam quibus vixere, avide, tamquam iterum natæ, accipiunt : et cum venientium flore maturescunt, alieno præcoces anno, in tractu vel gelidissimo.

De ficis historica.

XX. Sed a Catone appellata jam tum Africana, admonet et Africæ, ad ingens documentum uso eo pomo. Namque perniciali odio Carthaginis flagrans, nepotumque securitatis anxius, quum clamaret omni senatu Carthaginem delendam, attulit quodam die in curiam præcocem ex ea provincia ficum : ostendensque patribus : « Interrogo vos, inquit, quando hanc pomum demptam putetis ex arbore ? » Quum inter omnes recentem esse constaret : « Atqui tertium, inquit, ante diem scitote decerptam Carthagine : tam prope a muris habemus hostem. » Statimque sumptum est Punicum tertium bellum, quo Carthago deleta est : quamquam Catone anno sequente rapto. Quid primum in eo miremur? curam ingenii, an occasionem fortuitam, celeritatemque cursus, an vehementiam viri ? Super omnia est, quo nihil equidem duco mirabilius, tantam illam urbem, et de terrarum orbe per CXX annos æmulam, unius pomi argu-

Digitized by Google

rigoureuse, on les dégage et on les met à l'air; rendues à la lumière, elles reçoivent avidement, comme si elles renaissaient à la vie, une influence solaire bien différente de celle où elles ont vécu. Elles mûrissent à l'instant où les autres figuiers fleurissent, et c'est ainsi qu'une contrée des plus froides possède des figues précoces de l'année précédente.

Anecdotes sur les figuiers.

XX. La figue africaine, ainsi nommée par Caton, nous rappelle l'Afrique, et le puissant argument que ce fruit lui fournit. Mortel ennemi de Carthage, et inquiet sur la sécurité des âges futurs, il ne cessait de dire à chaque séance du sénat: «Il faut détruire Carthage.» Un jour donc il apporte au sénat une figue précoce venue d'Afrique, et la montrant aux sénateurs: «Combien de temps y a-t-il, à votre avis, que cette figue a été cueillie sur l'arbre?» Tous avouaient que la figue était fraîche. «Eh bien, dit-il, il y a trois jours qu'elle a été cueillie à Carthage; tant l'ennemi est près de nous!» On décreta aussitôt la troisième guerre Punique, qui se termina par la ruine de Carthage. Caton, il est vrai, mourut l'année suivante. De quoi faut-il ici s'étonner le plus? du choix singulier de l'argument, ou de l'occasion qui s'offrit à Caton, ou de la rapidité du trajet, ou de la véhémence du vieillard? Pour moi, ce qui me frappe le plus, c'est qu'une ville si vaste, et qui, pendant cent vingt ans, disputa l'empire du monde, ait dû sa ruine à une figue. La Trébie, Trazimène, Cannes, immortalisées

Digitized by Google

mento eversam : quod non Trebia, aut Trasymenus, non Cannæ busto insignes romani nominis perficere potuere : non castra Punica ad tertium lapidem vallata, portæque Collinæ adequitans ipse Annibal. Tanto propius Carthaginem pomo Cato admovit.

Colitur ficus arbor in foro ipso ac comitio Romæ nata, sacro fulguribus ibi conditis : magisque ob memoriam ejus, quæ nutrix fuit Romuli ac Remi conditoris, ruminalis appellata : quoniam sub ea inventa est lupa infantibus præbens rumen (ita vocabant mammam): miraculo ex ære juxta dicato, tamquam in comitium sponte transisset, Atto Navio augure. Illic arescit : rursusque cura sacerdotum seritur. Fuit et ante Saturni ædem, Urbis anno CCLX, sublata, sacro a Vestalibus facto, quum Silvani simulacrum subverteret. Eadem fortuito satu vivit in medio foro, qua sidentia imperii fundamenta ostento fatali Curtius maximis bonis, hoc est, virtute ac pietate, ac morte præclara expleverat. Æque fortuita eodem loco est vitis atque olea, umbræ gratia, sedulitate plebeia satæ. Ara inde sublata gladiatorio munere divi Julii, quod novissime pugnavit in foro.

Digitized by Google

par la ruine du nom romain, le camp punique à trois milles de Rome, Annibal à cheval à la porte Colline, n'émeuvent point les Romains ; une figue, apportée par Caton, fait voir Carthage à la porte de Rome.

Dans le forum et au milieu des comices, se voit un figuier qui est venu naturellement, et que l'on cultive en mémoire d'une consécration qu'on y a faite, à cause de la foudre, ou plutôt en mémoire de la louve nourrice de Romulus et de Remus, et que l'on y trouva présentant la mamelle (en vieux latin *rumen*) sous ce figuier. Ce fait merveilleux fut représenté en bronze, lorsqu'Attus Navius était augure : on donnait à entendre que cet arbre était venu de lui-même sur la place des comices. Lorsqu'il sèche de vieillesse, les prêtres ont soin d'en replanter un autre. L'an de Rome 260, on enleva un figuier qui était devant le temple de Saturne, et qui renversait la statue du dieu Sylvain : les vestales firent, à cette occasion, un sacrifice. On en voit un autre au milieu du forum, au dessus du gouffre qui menaçait d'une chute prochaine l'empire romain encore au berceau, et que Curtius, rempli de courage et de patriotisme, combla au prix de ce qu'il avait de plus précieux, je veux dire de sa vie. Ce figuier a été semé fortuitement. On voit aussi au même lieu une vigne et un olivier plantés aussi par hasard, et cultivés par le peuple pour l'agrément de leur ombrage. Jules-César, à l'occasion des derniers jeux qu'il donna dans le forum, fit enlever l'autel qui s'y trouvait.

Digitized by Google

De caprificatione.

XXI. 19. Admirabilis est pomi hujusce festinatio, unius in cunctis, ad maturitatem properantis arte naturæ. Caprificus vocatur e silvestri genere ficus numquam maturescens, sed quod ipsa non habet, aliis tribuens: quoniam est naturalis causarum transitus, atque e putrescentibus identidem generatur aliquid. Ergo culices parit: hi fraudati alimento in matre, putri ejus tabe, ad cognatam volant: morsuque ficorum crebro, hoc est, avidiore pastu aperientes ora earum, atque ita penetrantes, intus solem primo secum inducunt, cerealesque auras immittunt foribus adapertis. Mox lacteum humorem, hoc est, infantiam pomi, absumunt: quod fit et sponte. Ideoque ficetis caprificus præmittitur ad rationem venti, ut flatus evolantes in ficos ferat. Inde repertum, ut illatæ quoque aliunde, et inter se colligatæ injicerentur fico: quod in macro solo et aquilonio non desideratur: quoniam sponte arescunt loci situ, rimisque eadem, quæ culicum opera, causa perficit (necnon ubi multus pulvis: quod evenit maxime frequenti via adposita: namque et pulveri vis siccandi, succumque lactis absorbendi): quæ ratio, pulvere et caprificatione hoc quoque præstat, ne decidant, absumpto humore tenero, et cum quadam fragilitate ponderoso.

Digitized by Google

De la caprification.

XXI. 19. Quoi de plus merveilleux que la précocité de ce fruit, qui, seul entre tous les autres, est porté si rapidement à la maturité sans autre secours que celui de la nature? On nomme caprifique un figuier sauvage qui jamais n'arrive à maturité, mais qui donne aux autres ce qu'il n'a pas lui-même, car la nature transfère à son gré la force productrice, et la putréfaction même engendre quelquefois des êtres. Ainsi le figuier sauvage produit des moucherons, qui, n'ayant point de nourriture dans l'arbre natal lorsqu'il se pourrit, se jettent sur le figuier domestique, et, par d'avides et fréquentes morsures, ouvrent le fruit, pénètrent dans son intérieur, et introduisent avec eux la chaleur du soleil, et l'air qui fait mûrir la figue. De plus, ces insectes consomment toute l'humeur laiteuse qui constitue le fruit dans sa jeunesse, humeur qui, du reste, se consumerait d'elle-même. C'est pourquoi, dans les plantations de figuier, on place un figuier sauvage devant les autres, dans la direction du vent, afin que son haleine porte sur la plantation le vol des insectes. On a même découvert un procédé consistant à apporter, et à jeter sur le figuier domestique, des moucherons groupés ensemble; mais cela n'est pas nécessaire dans les terres maigres, et exposées au vent du nord, parce que les figues s'y dessèchent d'elles-mêmes, tant par suite de l'exposition que par les crevasses auxquelles la même cause donne lieu. Il en est de même lorsque les figuiers sont plantés le long d'une route fréquentée d'où s'élève

Ficis mollis omnibus tactus: maturis frumenta intus: succus maturescentibus lactis, percoctis mellis. Senescunt in arbore, anusque distillant gummium lacryma. Siccas honos laudatas servat in capsis, Ebuso insula præstantissimas, amplissimasque, mox in Marrucinis. At ubi copia abundat, implentur orcæ in Asia, cadi autem in Ruspina Africæ urbe: panisque simul et obsonii vicem siccatæ implent: utpote quum Cato cibaria ruris operariis justa ceu lege sanciens, minui jubeat per fici maturitatem. Cum recenti fico salitis vice casei vesci, nuper excogitatum est. Ex hoc genere sunt, ut diximus, cottana, et caricæ, quæque conscendenti navim adversus Parthos omen fecere M. Crasso, venales prædicantis voce, cavnææ. Omnia hæc in Albense rus e Syria intulit L. Vitellius, qui postea censor fuit, quum legatus in ea provincia esset, novissimis Tiberii Cæsaris temporibus.

Digitized by Google

beaucoup de poussière, car cette poussière a une vertu siccative qui consume le lait des figues. Celles qui mûrissent dans la première exposition ont cet avantage, sur celles pour lesquelles on emploie la poussière et la caprification, qu'elles tombent moins aisément, et qu'elles sont plus promptement débarrassées de l'humeur laiteuse qui les rend plus pesantes et plus sujettes à se fendre.

Toutes les figues sont douces au toucher : mûres, elles ont des grains à l'intérieur; quand elles commencent à mûrir, leur suc ressemble au lait, et dans leur maturité il est comme du miel. Les figues vieillissent sur l'arbre, et jettent alors une liqueur qui ressemble à la gomme. Les meilleures figues sèches se gardent dans des paniers d'osier. Les plus grosses et les plus renommées viennent de l'île d'Ébuse; ensuite paraissent les marruciniennes. En Asie, quand il y a abondance de figues, on en remplit des orques (vases à large ventre). A Ruspine, en Afrique, on les entasse dans des barils; et, séchées, elles tiennent lieu de pain et de viande. Caton, en réglant la nourriture des ouvriers employés à l'agriculture, veut qu'on diminue leur ration quand les figues commencent à mûrir. Dans les derniers temps on a imaginé de substituer aux fromages dont on les nourrissait, des figues fraîches et des viandes salées. Au genre des figues appartiennent, comme nous l'avons dit, les cottanes, les cariques, les caunées, noms qui furent de sinistre augure dans la bouche d'un marchand, lors de l'embarquement de Crassus pour la guerre des Parthes. L. Vitellius, depuis censeur, et à cette époque gou-

Digitized by Google

Mespilorum genera III.

XXII. 20. Malorum pirorumque generi adnumerentur jure mespila atque sorba. Mespilis tria genera, anthedon, setania: tertium degenerat, anthedoni tamen similius, quod Gallicum vocant. Setaniæ majus pomum candidiusque, acini molliore ligno: ceteris minus pomum, sed odore præstantius, et quod diutius servetur. Arbor ipsa de amplissimis. Folia, antequam decidant, rubescunt: radices multæ atque altæ, et ideo inexstirpabiles. Non fuit hæc arbor in Italia Catonis ævo.

Sorborum genera IV.

XXIII. 21. Sorbis quadruplex differentia. Aliis enim eorum rotunditas mali, aliis turbinatio piri, aliis ovata species, ceu malorum aliquibus: hæc obnoxia acori. Odore et suavitate rotunda præcellunt: ceteris vini sapor: generosissima, quibus circa pediculos tenera folia. Quartum genus torminale appellant, remedio tantum probabile, assiduum proventu, minimumque pomo, arbore dissimile, foliis pæne platani. Non ferunt ante

Digitized by Google

verneur de Syrie, apporta ces divers fruits de cette province à sa campagne d'Albe, vers les dernières années du règne de Tibère.

De trois espèces de nèfles.

XXII. 20. Aux pommes et aux poires doivent se joindre les nèfles et les cormes. Il y a trois sortes de nèfles, l'anthédon, la sétania, enfin la nèfle gauloise, qui ressemble à l'anthédon, mais qui est d'une qualité très-commune. La sétania est le plus blanc et le plus gros de tous ces fruits, son noyau est plus tendre. Les autres nèfles sont plus petites, mais leur odeur est plus agréable, et on les garde plus long-temps. Le néflier est un des plus grands arbres; les feuilles rougissent avant de tomber : les racines, nombreuses et profondes, sont difficiles à extirper. Du temps de Caton, cet arbre n'existait point en Italie.

Quatre espèces de cormes.

XXIII. 21. Il y a quatre espèces de cormes : la première est ronde comme une pomme; la seconde pointue comme la poire; une troisième, de figure ovale ainsi que certaines pommes : cette dernière pèche souvent par excès d'acidité. Les rondes sont les premières pour l'odeur et le goût; les autres ont une saveur vineuse; les meilleures ont de jeunes feuilles autour de la queue : une quatrième espèce de corme s'appelle torminale, parce qu'elle est bonne contre les tranchées. Très-petit et très-abondant

Digitized by Google

trimatum ex ullo genere. Cato et sorba condi sapa tradit.

Nucum genera IX.

XXIV. 22. Ab his locum amplitudine vindicaverunt, quæ cessere auctoritati, nuces juglandes: quamquam et ipsæ nuptialium Fescenninorum comites, multum pineis minores universitate, eædemque portione ampliores nucleo. Nec non et honor his naturæ peculiaris, gemino protectis operimento, pulvinati primum calycis, mox lignei putaminis. Quæ causa eas nuptiis fecit religiosas, tot modis fetu munito: quod est verisimilius, quam quia cadendo tripudium sonivium faciant. Et has e Perside a regibus translatas, indicio sunt Græca nomina. Optimum quippe earum Persicum atque Basilicon vocant. Et hæc fuere prima nomina. Caryon a capitis gravedine, propter odoris gravitatem convenit dictum. Tinguntur cortice earum lanæ, et rufatur capillus primum prodeuntibus nuculis: id compertum infectis tractatu manibus. Pinguescunt vetustate.

Digitized by Google

en fruit, l'arbre qui les produit diffère des autres cormiers; ses feuilles ressemblent presque à celles du platane. Nul cormier ne porte de fruit avant trois ans. Caton ajoute que l'on conserve les cormes dans du vin cuit.

Onze espèces de noix.

XXIV. 22. Viennent ensuite les noix, moins grosses et moins estimées que les cormes, qui paraissent pourtant dans les solennités de l'hymen et parmi les plaisanteries fescennines. Quoique beaucoup moins grosses en totalité que les pommes de pin, elles ont à proportion le noyau plus gros. Ce fruit est en quelque sorte priviligié de la nature, qui l'a revêtu d'une double enveloppe, l'une molle et tendre, l'autre dure et ligneuse. Ces nombreuses défenses du fruit en ont fait le symbole sacré de l'hymen, explication plus vraisemblable, du moins, que celle qui tire cet usage du bruit que font les noix en tombant. Au reste, les noms donnés aux noix par les Grecs indiquent qu'elles viennent des rois de Perse; en effet, les meilleures s'appellent persiques et basiliques (royales): tels furent leurs premiers noms. Celui de caryon provient, suivant l'opinion commune, de la pesanteur de tête que cause leur odeur forte. Leur écorce sert à teindre la laine, et, avec les petites noix qui paraissent les premières, on teint les cheveux en blond. Cet art a été découvert à la vue des mains salies par le brou: vieille, la noix devient grasse.

Digitized by Google

Sola differentia generum in putamine duro fragilive, et tenui ac crasso, loculoso et simplici. Solum hoc pomum natura compactili operimento clausit. Namque sunt bifidæ putaminum carinæ, nucleorumque alia quadripartita distinctio, lignea intercursante membrana. Ceteris quidquid est, solidum est, ut in avellanis, et ipso nucum genere, quas antea Abellinas patrio nomine appellabant. In Asiam Græciamque e Ponto venere, et ideo Ponticæ nuces vocantur. Has quoque mollis protegit barba. Sed putamini nucleisque solida rotunditas inest. Eæ et torrentur. Umbilicus illis intus in ventre medio. Tertia ab his natura amygdalis, tenuiore, sed simili juglandium summo operimento : item secundo putaminis. Nucleus dissimilis latitudine, et acriore callo. Hæc arbor an fuerit in Italia Catonis ætate, dubitatur : quoniam Græcas nominat, quas quidam et in juglandium genere servant. Adjicit præterea avellanas, et galbas, Prænestinas, quas maxime laudat, et conditas ollis in terra servari virides tradit. Nunc Thasiæ, et Albenses celebrantur, et Tarentinarum duo genera : fragili putamine : ac duro, quæ sunt et amplissimæ, et minime rotundæ. Præterea mollusææ putamen rumpentes. Sunt qui honoris nomen interpretantur, et Jovis glandem esse dicunt. Nuper consularem virum audivi, biferas et juglandes nuces habere se profitentem. De

Digitized by Google

Les espèces ne diffèrent que par le plus ou le moins de dureté, d'épaisseur de leur coquille et le nombre des loges, qui sont uniques ou multiples. C'est le seul fruit dont la nature enveloppe les deux parties dans une robe unique; en effet, la coquille se compose comme de deux petites barques, et l'amende est divisée en quatre parties par une membrane ligneuse qui les sépare. Les autres espèces sont d'une seule pièce: telles sont les avelines, ces noix qu'anciennement on nommait bellanes, du nom du lieu qui les produit. Elles sont venues originairement du Pont en Asie et en Grèce; aussi les nomme-t-on noix pontiques. Elles sont revêtues d'un léger duvet; mais la coquille et le noyau sont ronds et d'une seule pièce. On les grille comme les noix. Elles ont une espèce d'ombilic au milieu du noyau. Les amandes forment une troisième espèce de noix. Leur enveloppe extérieure est semblable à celle de la noix, mais plus mince; la seconde est aussi une coquille, le noyau est plus plat et d'une saveur plus prononcée. On doute que cet arbre se trouvât en Italie du temps de Caton, car il ne fait mention que des noix grecques, rangées par quelques auteurs au nombre des noix communes. Il parle encore des avelines, des galbes, des prénestines, qu'il regarde comme les meilleures, et dit que l'on conserve celles-ci fraîches en les mettant dans des pots enfouis en terre. Aujourd'hui on estime les amandes de Thasos et d'Albe, deux espèces de tarentines très-grosses, très-allongées, mais différentes par leur coquille, tendre chez l'une et dure chez l'autre. On connaît encore les mollusques, dont la coquille s'entr'ouvre d'elle-même. Quelques-uns donnent une étymologie honorifique au

Digitized by Google

pistaciis et ipsi retulimus. Et hæc autem idem Vitellius in Italiam primus intulit eodem tempore: simulque in Hispaniam Flaccus Pompeius eques romanus, qui cum eo militabat.

Castanearum genera XVIII.

XXV. 23. Nuces vocamus et castaneas, quamquam accommodatiores glandium generi. Armatum iis echinato calyce vallum, quod inchoatum glandibus. Mirumque, vilissima esse quæ tanta occultaverit cura naturæ. Trini quibusdam partus ex uno calyce, cortexque lentus. Proxima vero corpori membrana, et in his, et in nucibus saporem, ni detrahatur, infestat. Torrere has in cibis gratius. Moluntur etiam, et præstant jejunio feminarum quamdam imaginem panis. Sardibus eæ provenere primum. Ideo apud Græcos Sardianos balanos appellant: nam Dios balanum postea imposuere excellentioribus satu factis. Nunc plura earum genera. Tarentinæ faciles, nec operosæ cibo, planæ figura. Rotundior, quæ balanitis vocatur, purgabilis maxime, et sponte prosiliens. Pura et plana est ex eis et Salariana: Tarentina minus tractabilis: laudatior Corelliana, et ex ea facta, quo dicemus in insitis modo, Etereiana, quam rubens

Digitized by Google

noyer (juglande), où ils voient *Jovis glans*, gland de Jupiter. J'ai entendu dire à un consulaire qu'il avait des noyers qui portaient deux fois l'année. Nous avons parlé ailleurs des pistaches : c'est encore Vitellius qui les apporta en Italie, à l'époque ci-dessus mentionnée. Flaccus Pompeius, chevalier romain, qui faisait la guerre sous lui, les porta en Espagne vers la même époque.

Dix-huit espèces de châtaignes.

XXV. 23. Nous donnons aussi le nom de noix aux châtaignes (*nux castanea*), quoiqu'elles se rapprochent davantage des glands. Elles sont armées d'un manteau hérissé de piquans, et dont le gland ne présente qu'une ébauche. Ainsi la nature a mis, chose étonnante, un soin marqué à protéger un fruit si vulgaire. Une seule enveloppe recouvre souvent trois fruits. L'écorce est très-flexible, et la membrane qui adhère au fruit en rend le goût désagréable si on ne l'enlève, comme dans les noix. Leur préparation la plus agréable consiste à les faire rôtir. On peut aussi les moudre, et en temps de famine en former une espèce de pain. C'est de Sardes que sont venues primitivement les châtaignes : de là, chez les Grecs, leur nom de glands de Sardes, car celui de glands de Jupiter ne leur fut donné que quand la culture les eut améliorés : aujourd'hui il y en a de beaucoup d'espèces. Les tarentines sont plates, et se digèrent facilement. Les balanites, plus rondes, s'épluchent mieux, et dépouillent comme d'elles-mêmes leurs membranes. Les salariennes sont plates et presque sans pi-

Digitized by Google

cortex præfert triangulis, et popularibus nigris, quæ coctivæ vocantur. Patria laudatissimis Tarentum, et in Campania Neapolis. Ceteræ suum pabulo gignuntur, scrupulosa corticis intra nucleos quoque ruminatione.

Siliquæ.

XXVI. 24. Haud procul abesse videantur et prædulces siliquæ, nisi quod in iis cortex ipse manditur. Digitorum omnis longitudo illis, et interim falcata, pollicari latitudine. Glandes inter poma numerari non possunt: quamobrem in sua natura dicentur.

De carnosis pomis. De moris.

XXVII. Reliqua carnosi sunt generis: eaque baccis atque carnibus distant. Alia acinis caro, alia moris, alia unedonibus: et alia acinis inter cutem succumque, alia myxis, alia baccis, ut olivis. Moris succus, in carne vinosus: trini colores, candidus primo, mox rubens, maturis niger. In novissimis florent, inter prima maturescunt. Tingunt manus succo matura, eluunt acerba. Mi-

Digitized by Google

quans. La tarentine se laisse moins manier. La corellienne est plus estimée. L'étéréienne, provenant de la précédente, comme nous le dirons à l'article de la greffe, se distingue par une écorce rouge qui la fait préférer aux châtaignes triangulaires et aux noires communes, dites châtaignes à bouillir. Tarente et, en Campanie, Naples, nous donnent les meilleures. On donne les autres châtaignes aux pourceaux. Dans celles-ci, les piquans qui hérissent la peau, pénètrent jusque dans la chair de la châtaigne.

Des siliques.

XXVI. 24. Les siliques (carouges) semblent se rapprocher des châtaignes; elles en diffèrent en ce qu'on en mange aussi l'écorce. Elles ont un doigt de long sur un pouce de large. Quelquefois elles sont recourbées en faux. On ne peut compter les glands parmi les poma. Nous en parlerons en lieu convenable.

Des fruits charnus : des mûres.

XXVII. Les autres fruits sont charnus; on les distingue en baies et fruits charnus proprement dits. La chair du raisin, celle de la mûre et de l'arbouse, diffèrent entre elles. Autres sont encore celle du raisin, placée entre la peau et le suc; celle du myxa et celle des baies, par exemple des olives. La mûre a dans la chair un suc vineux; elle prend successivement trois couleurs, le blanc, le rouge, et, à l'époque de la maturité, le noir.

Digitized by Google

nimum in hac arbore ingenia profecerunt, nec nominibus, nec insitis, nec alio modo, quam pomi magnitudine. Differunt mora Ostiensia, et Tusculana Romæ. Nascuntur et in rubis, multum differente callo.

De unedone.

XXVIII. Aliud corpus est terrestribus fragis, aliud congeneri eorum unedoni: quod solum pomum simile frutici, terræque gignitur. Arbor ipsa fruticosa. Fructus anno maturescit: pariterque floret subnascens, et prior coquitur. Mas sit, an femina sterilis, inter auctores non constat. Pomum inhonorum, ut cui nomen ex argumento fit, unum tantum edendi. Duobus tamen hoc nominibus appellant Græci, comaron et memecylon: quo apparet totidem esse genera. Et apud nos alio nomine arbutus vocatur. Juba auctor est, quinquagenum cubitorum altitudine in Arabia esse eas.

Acinorum naturæ.

XXIX. Acinorum quoque magna est differentia.

Digitized by Google

Son arbre est un des derniers à fleurir, et le fruit des premiers à mûrir. Lorsqu'il est à maturité, son suc teint les mains, tandis que la mûre verte les nettoie. La culture n'a point perfectionné cet arbre dont on n'a point de variétés distinguées par le nom ou par la greffe. La grosseur du fruit fait seule la différence. A Rome on en met une entre les mûres d'Ostie et de Tusculum. Il en naît même sur les ronces, mais leur chair est bien différente.

De l'unédon.

XXVIII. Les fraises de terre ont la chair très-différente de l'arbouse, qui d'ailleurs est de la même famille. C'est la seule plante qui rampe à terre, et dont le fruit ressemble à celui des arbrisseaux : elle donne beaucoup de rejetons. Son fruit mûrit en un an, et on le voit fleurir et naître, tandis qu'un fruit précédent achève de mûrir. Les auteurs ne sont pas d'accord si c'est le mâle ou la femelle qui soit stérile. C'est un fruit peu estimé, ainsi que l'indique son nom, qui vient de ce qu'on n'en mange qu'un seul (*unum edo*). Les Grecs lui donnent pourtant les deux noms de comaron et de mémécylon. Ce double nom prouverait qu'ils en connaissent deux espèces : les Latins lui donnent aussi le nom d'arbousier. Juba affirme qu'en Arabie il y en a de cinquante coudées de haut.

Nature des fruits à grains.

XXIX. Il faut aussi distinguer un grand nombre d'es-

Digitized by Google

Primum inter uvas ipsas callo, teneritate, crassitudine, interiore ligno, aliis parvo, et aliis etiam gemino, qui minime feraces musti. Plurimum vero differunt ederæ sambucique acini: et figura etiam Punici, angulosi quippe soli. Nec cutis ulla singulis, præter communem, quæ est candida. Totisque succus et caro est, iis præcipue, quibus parvulum inest ligni.

Magna et baccis differentia. Aliæ namque sunt olivis, lauris: et alio modo loto, cornis: alio myrtis, lentisco. Aquifolio enim ac spinæ sine succo: medioque etiamnum genere inter baccas acinosque cerasis: pomum his primo candidum, et fere omnibus baccis. Mox aliis virescit, ut olivis, lauris: rubet vero moris, cerasis, cornis. Deinde nigrescit moris, cerasis, olivis.

Cerasorum genera IX.

XXX. 25. Cerasi ante victoriam Mithridaticam L. Luculli non fuere in Italia, ad Urbis annum DCLXXX. Is primum vexit e Ponto: annisque CXX trans Oceanum in Britanniam usque pervenere. Eadem, ut diximus, in Ægypto nulla cura potuere gigni. Cerasorum Aproniana maxime rubent: nigerrima sunt Lutatia: Cæciliana vero

Digitized by Google

pèces dans les fruits à grains. Les raisins eux-mêmes diffèrent par leur peau, leur mollesse, leur grosseur, leurs pepins, petits dans certaines espèces, quelquefois doubles dans d'autres qui sont les moins fertiles en vin. Les grains de lierre et ceux du sureau sont très-différens; seuls de tous, ceux de la grenade ont une forme anguleuse; de plus, ces grains n'ont point d'enveloppe particulière, mais une enveloppe commune qui est blanche. Tous ont de la chair et du suc, ceux surtout qui n'ont qu'un petit pepin.

Il y a aussi des différences capitales dans les baies; car, autres sont les baies de l'olivier et du laurier, autres celles du lotus et du cornouiller, autres celles du myrte et du lentisque. On a remarqué que celles du houx et des épines n'ont point de jus. Les cerises tiennent le milieu entre les baies et les fruits à grains. Elles sont blanches au commencement, ainsi que presque toutes les baies, sauf l'olive et la baie de laurier qui sont vertes, la mûre, la cerise et la corme qui sont rouges, enfin la mûre, la cerise et l'olive, qui finissent par noircir.

Neuf espèces de cerises.

XXX. 25. La cerise ne se trouve en Italie que depuis la victoire de Lucullus sur Mithridate; ce fut lui qui l'apporta du Pont à Rome vers l'an 680, et cent vingt ans après son arbre, traversant l'Océan, parvint en Bretagne. Nous avons déjà dit que, malgré de grands soins, on n'a pu l'acclimater en Égypte. Parmi les cerises, les plus rouges sont les aproniennes; les plus noires, les luta-

Digitized by Google

et rotunda. Junianis gratus sapor, sed pæne tantum sub arbore sua, adeo teneris, ut gestatum non tolerent. Principatus duracinis, quæ Pliniana Campania appellat: in Belgica vero Lusitanis. In ripis etiam Rheni, tertius iis colos e nigro ac rubenti viridique, similis maturescentibus semper. Minus quinquennium est, quod prodiere, quæ vocant laurea, non ingratæ amaritudinis, insitæ in lauro. Sunt et Macedonica parvæ arboris, raroque tria cubita excedentis: et minore etiamnum frutice, chamæcerasi. Inter prima hoc e pomis colono gratiam annuam refert. Septentrione frigidisque gaudet: siccatur etiam sole, conditurque, ut oliva, cadis.

Corna: lentisci.

XXXI. 26. Quæ cura et cornis, atque etiam lentisco adhibetur, ne quid non hominis ventri natum esse videatur. Miscentur sapores, et alio alius placere cogitur. Miscentur vero et terræ cælique tractus. In alio cibi genere India advocatur, in alio Ægyptus, Creta, Cyrene, singulæque terræ. Nec cessat in veneficiis vita, dummodo omnia devoret. Planius hoc fiet in herbarum natura.

Digitized by Google

tiennes. Les céciliennes sont rondes. Les juniennes ont bon goût; mais elles sont si tendres, qu'elles ne souffrent point le transport, et qu'il faut pour ainsi dire les manger sur l'arbre. Les meilleures de toutes sont les duracines que la Campanie appelle pliniennes. En Belgique on préfère les cerises de Lusitanie. Celles des bords du Rhin sont tricolores (noires, rouges et vertes), et semblent toujours sur le point de mûrir. Les laurines, ainsi nommées de ce qu'elles ont été greffées sur laurier, datent de cinq ans : quoique amères, elles ne déplaisent point. Les macédoniennes croissent sur des cerisiers fort petits, et qui dépassent rarement trois coudées. Un cerisier plus petit encore se nomme chamecérase (cerisier nain); son fruit est une des primeurs que l'agriculteur se plaît à recueillir chaque année. Le cerisier aime le nord et le froid. La cerise se sèche au soleil, et se garde, comme l'olive, dans des barils.

Cormes ; lentisques.

XXXI. 26. On prépare de même les cormes et le fruit du lentisque, comme si tout était produit pour la voracité de l'homme : on combine des saveurs pour les relever l'une par l'autre; on combine le ciel et la terre! Dans tel mets, c'est l'Inde qui fournit son contingent, dans tel autre c'est l'Égypte, la Crète, la Cyrénaique, et chaque pays à son tour; la gourmandise ne recule pas même devant le poison pour tout dévorer : c'est ce que nous verrons plus clairement en traitant des herbes.

Digitized by Google

Succorum differentiæ XIII.

XXXII. 27. Interim quæ sunt communia et pomis omnibusque succis, saporum genera XIII reperiuntur: dulcis, suavis, pinguis, amarus, austerus, acer, acutus, acerbus, acidus, salsus. Præter hæc, tria sunt genera mirabili maxime natura. Unum, in quo plures pariter sentiuntur sapores, ut vinis. Namque in his et austerus, et acutus, et dulcis, et suavis: omnes alieni. Alterum est genus, in quo sit et alienus quidem, sed et suus quidam ac peculiaris, ut in lacte. Siquidem inest ei, quod tamen jure dici dulce, et pingue, et suave non posset, obtinente lenitate, quæ ipsa succedit in saporis vicem. Nullus hic aquis, ne succus quidem, ut tamen eo ipso fiat aliquis, ac suum genus faciat. Sentiri quidem aquæ saporem illum succumve, vitium est. Magnum his omnibus in odore momentum, et magna cognatio, qui ipse nullus est aquis: aut si sentitur, omnino vitium est. Mirum, tria naturæ præcipua elementa sine sapore esse, sine odore, sine succo: aquas, aera, ignes.

De colore succi, et odore.

XXXIII. 28. Ergo succorum vinosi piro, moro,

Digitized by Google

Treize espèces de sucs.

XXXII. 27. En attendant, distinguons treize espèces de saveurs possibles, soit dans les fruits, soit dans tout autre suc : le doux, le suave, le gras, l'amer, le rude, l'âcre, le piquant, l'acerbe, l'acide et le salé ; de plus, trois espèces sont d'une nature très-remarquable : la première, qui en réunit plusieurs autres comme celle du vin, car on y trouve à la fois le rude, le piquant, le doux et le suave ; toutes les autres lui sont étrangères. La seconde est un mélange dans lequel se trouvent à la fois un goût étranger et un goût caractéristique et particulier, comme dans le lait ; en effet, on ne peut le qualifier ni de doux, ni de gras, ni de suave, mais il a une saveur agréable qui lui tient lieu de tout autre saveur prononcée. La troisième est celle de l'eau, qui n'a ni goût, ni suc en propre, mais qui, par la simple addition d'un suc quelconque, peut en produire d'un goût particulier : l'eau même qui ferait sentir un goût ou un suc serait déjà mauvaise. Dans toute saveur, l'odeur joue quelque rôle, et a de grands rapports avec elle ; mais l'eau est inodore, et la moindre odeur dénote de l'eau altérée. Remarquons ce faits ingulier, que les trois principaux élémens de la nature, l'eau, l'air et le feu, n'ont ni suc, ni saveur, ni odeur.

Couleur et odeur du suc.

XXXIII. 28. Les poires, les mûres, les baies de myrte,

Digitized by Google

myrto: minime (quod miremur) uvis. At pingues olivæ, lauro, nuci juglandi, amygdalis: dulces uvis, ficis, palmis: aquosus prunis. Magna differentia et in colore succi. Sanguineus moris, cerasis, cornis, uvis nigris. Idem albis candidus. Lacteus in capite ficis, in corpore non item: spumeus malis: nullus Persicis, quum præsertim duracina succo abundent: sed quis ejus ullum dixerit colorem? Sua et in odore miracula. Malis acutus, Persicis dilutus, dulcibus nullus: nam et vinum tale sine odore: tenue odoratius: multoque celerius talia ad usum veniunt, quam pinguia. Quæ odorata, non eadem in gustu tenera: quia non sunt pariter odor et sapor. Quamobrem citreis odor acerrimus, sapor asperrimus: quadamtenus et cotoneis: nullusque odor ficis.

Pomorum naturæ diversæ.

XXXIV. Et hactenus sint species ac genera pomorum, naturas arctius colligi par est. Alia siliquis gignuntur, ipsis dulcibus, semenque complexis amarum: quum in pluribus semina placeant, in siliqua damnentur. Alia baccis, quarum intus lignum, et extra caro, ut olivis, cerasis. Aliquorum intus baccæ, foris lignum, ut his quæ

Digitized by Google

ont un suc vineux par lui-même, ce que, chose singulière, on ne remarque pas dans le raisin. Dans l'olive, la baie de laurier, la noix, l'amande, se trouve un suc huileux. Les raisins, les figues, les dattes, ont un suc doux; celui des prunes est aqueux. La couleur du suc offre aussi de nombreuses variétés: dans les mûres, les cerises, les cormes, les raisins noirs, il est rouge; celui des blancs est incolore; celui du sommet de la figue est laiteux; celui du corps de la figue est tout différent. Le suc des pommes est écumeux; les pêches n'en ont point, quoique la duracine en contienne beaucoup : mais qui pourrait en déterminer la couleur? L'odeur des fruits est tout aussi merveilleuse. Piquante dans la pomme, peu prononcée dans la pêche, nulle dans les fruits doux; car les vins doux n'en ont point; les vins fins, qui en ont davantage, sont plus promptement potables que les vins gras. Les fruits odorans ne sont pas toujours les plus agréables au goût. La saveur n'est pas en proportion de l'odeur: ainsi le citron a l'odeur piquante et la saveur très-âpre. Il en est de même dans les coings. Quant aux figues, elles sont inodores.

Diverses natures des poma.

XXXIV. Appliquons ces remarques à la distinction rigoureuse des fruits dont jusqu'ici nous avons donné les genres et les espèces. Les uns se forment dans des siliques douces qui contiennent des graines amères; plus fréquemment la silique est de mauvais goût et la graine est bonne. Parmi les baies, quelques-unes ont le noyau en dedans et la chair en dehors, comme l'olive, la cerise; d'autres ont

in Ægypto diximus gigni. Quæ baccis natura, eadem et pomis. Aliorum intus corpus, et foris lignum, ut nucum. Aliis foris corpus, intus lignum, ut Persicis et prunis: vitiumque cinctum fructu, quum fructus alibi muniatur vitio. Putamine clauduntur nuces, corio castaneæ. Detrahitur hoc iis: at in mespilis manditur. Crusta teguntur glandes: cute uvæ, corio et membrana Punica. Carne et succo mora constant, cute et succo cerasi. Quædam statim a ligno recedunt, ut nuces, et palmæ. Quædam adhærent, ut olivæ, laurique. Quorumdam generi utraque est natura, ut Persicis. Etenim duracinis adhæret corpus, e lignoque avelli nequit: quum in ceteris facile separetur. Quibusdam nec intus, nec extra lignum, ut in palmarum genere. Aliquorum lignum ipsum in usu et pomi vice, ut generi amygdalæ, quam in Ægypto gigni diximus. Quorumdam extra, gemina geminantur vitia, ut in castaneis, amygdalis, nucibusque juglandibus. Quorumdam natura trigemina est: corpus, deinde lignum, rursusque semen in ligno, ut Persicis. Quædam inter se densa, ut uvæ, sorba: quæ ramos circumdata ex omni parte uvarum modo degravant. Alia rara, ut in Persicis. Quædam alvo continentur, ut granata. Dependent alia pediculis, ut pira. Alia racemis, ut uvæ, palmæ. Alia et pediculis et racemis, ut ederæ, sambuci. Alia ramo adhærent, ut in lauro.

Digitized by Google

la chair en dedans, sous une partie ligneuse extérieure, comme les baies d'Égypte dont il a été parlé ci-dessus. Ce que nous venons de dire des baies peut s'appliquer aux fruits que nous nommons poma; d'autres ont le bois en dehors et la chair en dedans, par exemple, les noix. Le contraire a lieu dans les pêches et les prunes : ici la partie inutile du fruit est cachée dans la chair, là elle protège la chair. Les noix ont une coquille; les châtaignes une peau ou cuir qu'il faut d'abord enlever, tandis qu'on la mange dans la nèfle. Le gland a une enveloppe écailleuse, le raisin une pellicule, la grenade une peau et une tunique; les mûres ont chair et suc, les cerises peau et suc. Quelques-uns se détachent sans effort de la partie ligneuse, comme les noix et les dattes; dans quelques autres, comme l'olive et la baie du laurier, la chair est adhérente. D'autres espèces unissent ces deux particularités : telle est la pêche. Dans la duracine, la chair adhère au bois, dont on ne peut l'arracher, tandis que dans les autres elle se détache aisément. Il est des fruits qui n'ont de parties ligneuses ni au dedans, ni au dehors : telle est une espèce de dattes. On mange dans quelques espèces le ligneux en guise de fruit : l'amande d'Égypte, ci-dessus nommée, en offre un exemple. Il en est qui offrent double enveloppe inutile : telles sont les châtaignes, les amandes et les noix ordinaires; d'autres sont composés de trois substances, chair, bois, et graine au centre du bois : telle est la pêche. Certains fruits sont pressés les uns contre les autres, comme le raisin et les cormes, qui, à la manière des grappes de raisin, font plier les branches qu'elles couvrent tout entières. Quelques

Digitized by Google

Quædam utroque modo, ut olivæ. Nam et breves pediculi et longi. Quædam vasculis constant, ut Punica et mespila, lotosque in Ægypto et Euphrate.

Jam vero diversa gratia et commendatio. Carne palmæ placent, crusta Thebaicæ, succo uvæ, et caryotæ: callo pira ac mala, corpore melimela, mora cartilagine, nuclei grano. Quædam in Ægypto cute, ut caricæ. Detrahitur hæc ficis virentibus, ut putamen: eadem in siccis maxime placet. In papyris et ferulis, spinaque alba, caulis ipse pomum est. Sunt et ficulni caules. In fruticòso genere, cum caule capparis: in siliquis vero quod manditur, quid nisi lignum est? non omittenda seminis earum proprietate: nam neque corpus, nec lignum, nec cartilago dici potest, neque aliud nomen inveniet.

Digitized by Google

autres sont clair-semés, par exemple les pêches; d'autres sont enfermés dans une espèce de matrice, comme les grains de grenade; d'autres pendent attachés à une queue, comme les poires; d'autres forment grappe, comme le raisin, les dattes; d'autres forment grappe aussi, mais la grappe a une queue, comme dans le lierre et le sureau; d'autres tiennent à la branche même, comme la baie de laurier. L'olive donne l'exemple des deux suspensions, car les unes sont à courte queue et les autres à queue longue. D'autres ont des lèvres, et forment pour ainsi dire un vase, comme la grenade, la nèfle, le lotos d'Égypte et des bords de l'Euphrate.

Diverses choses contribuent à faire rechercher et estimer différens fruits. On aime, de la datte commune, la chair; de la datte de Thèbes, la peau; du raisin et de la caryote, le suc; des poires et des pommes, la chair dure; des pommes de miel, leur chair plus tendre; de la mûre, sa consistance cartilagineuse; du noyau, son amande. En Égypte, on recherche la peau de quelques fruits, par exemple, de la carique: la peau qu'on jette dans les figues fraîches, à titre de pelure, est très-recherchée dans la figue sèche. Dans le papyrus, la férule et l'épine blanche, on mange la tige: on en fait autant de celle du figuier. Parmi les arbrisseaux, les capriers se mangent tige et fruit. Les carouges nous offrent-elles autre chose que du bois à manger? En effet, c'est une propriété que nous ne devons pas omettre, leur graine n'est ni noyau, ni chair, ni cartilage: trouvera-t-on pour elle quelque autre mot?

Digitized by Google

Myrtus.

XXXV. 29. Succorum natura præcipuam admirationem in myrto habet, quando ex una omnium olei vinique bina genera fiunt. Item myrtidanum, ut diximus. Et alius usus baccæ fuit apud antiquos, antequam piper reperiretur, illius obtinens vicem : quodam etiam generosi obsonii nomine inde tracto, quod etiam nunc myrtatum vocatur. Eademque origine aprorum sapor commendatur, plerumque ad intinctus additis myrtis.

Historica de myrto.

XXXVI. Arbor ipsa in Europæ citeriore cælo, quod a Cerauniis montibus incipit, primum Circeiis in Elpenoris tumulo visa traditur : græcumque ei nomen remanet, quo peregrinam esse apparet. Fuit ubi nunc Roma est, jam tum quum conderetur : quippe ita traditur, myrtea verbena Romanos Sabinosque, quum propter raptas virgines dimicare voluissent, depositis armis purgatos in eo loco, qui nunc signa Veneris Cluacinæ habet. Cluere enim antiqui purgare dicebant. Et in ea quoque arbore suffimenti genus habetur. Ideo tum electa, quoniam conjunctioni, et huic arbori Venus præest. Haud scio, an prima omnium in locis publicis

Digitized by Google

Le myrte.

XXXV. 29. C'est surtout dans le myrte qu'il faut admirer la nature des sucs; seul de tous les arbres, il donne deux sortes d'huiles, deux sortes de vins, et, de plus, le myrtidanum dont nous avons parlé. Les anciens s'en servaient aussi en guise de poivre avant qu'on eût découvert cet assaisonnement; il forme encore la base d'un mets de haut goût, que de son nom on a appelé *myrté :* il s'emploie aussi dans une sauce qui relève beaucoup la saveur du sanglier, et ordinairement on ajoute du myrte dans les sauces.

Histoire du myrte.

XXXVI. Cet arbre, dit-on, fut vu pour la première fois sous le ciel de l'Europe citérieure, à l'ouest des monts Cérauniens à Circei, sur le tombeau d'Elpénor: le nom grec qu'il conserve atteste qu'il est exotique. Il s'en trouvait sur l'emplacement de Rome, au temps de sa fondation; car, dit-on, lorsque les Romains et les Sabins allaient en venir aux mains à la suite de l'enlèvement des Sabines, ils posèrent les armes, et se firent purifier au lieu où se trouve aujourd'hui la statue de Vénus Cluacine (*cluere*, dans l'ancienne langue, signifiait laver). Remarquons que cet arbre donne une espèce de parfum. On le choisit alors, tant pour ce motif, que parce que Vénus, à qui il est consacré, préside à l'union des sexes; je ne sais même si, de tous les arbres, il n'est pas le premier que les Romains,

Digitized by Google

Romæ sata, fatidico quidem et memorabili augurio. Inter antiquissima namque delubra habetur Quirini, hoc est, ipsius Romuli: in eo sacræ fuere myrti duæ ante ædem ipsam per longum tempus, altera patricia appellata, altera plebeia. Patricia multis annis prævaluit, exuberans ac læta, quamdiu senatus quoque floruit, illa ingens: plebeia retorrida ac squalida. Quæ posteaquam evaluit, flavescente patricia, Marsico bello, languida auctoritas patrum facta est, ac paulatim in sterilitatem emarcuit majestas. Quin et ara vetus fuit Veneri Myrteæ, quam nunc Murciam vocant.

Genera ejus XI.

XXXVII. Cato tria genera myrti prodidit, nigram, candidam, conjugulam, fortassis a conjugiis, et illo Cluacinæ genere. Nunc et alia distinctio, sativæ, aut silvestris: et in utraque latifoliæ. In silvestri, propria oxymyrsine. Sativarum genera topiarii faciunt: Tarentinam, folio minuto: nostratem, patulo: hexasticham densissimo, senis foliorum versibus. Hæc non est in usu: ramosa utraque alia. Conjugulam existimo nunc nostratem dici. Myrtus odoratissima in Ægypto. Cato docuit vinum fieri e nigra, siccata usque in ariditatem in umbra, atque ita musto indita. Si non siccentur baccæ, oleum gigni. Postea compertum, et ex alba vi-

Digitized by Google

dociles à un augure prophétique et des plus mémorables, ont plantés dans les lieux publics. Dans le temple de Quirinus, c'est-à-dire de Romulus lui-même, temple qu'on regarde comme un des plus anciens de Rome, il y eut long-temps deux myrtes sacrés, dits, l'un patricien, l'autre plébéien. Pendant beaucoup d'années le patricien fut le plus beau ; il resta couvert de fruits, brillant, énorme, tant que le sénat fut tout-puissant : le plébéien était chétif et rabougri ; mais il triompha du patricien jaunissant à l'époque de la guerre des Marses, quand l'aristocratie, au déclin, vit la décrépitude remplacer son pouvoir majestueux. Rome avait aussi un autel de Vénus Myrtea, aujourd'hui Vénus Murcia.

Onze espèces de myrte.

XXXVII. Caton distingue trois espèces de myrtes : le noir, le blanc, le conjugule, ainsi nommé peut-être de *conjugium* (mariage), ou à cause de Vénus Cluacine. L'on distingue de plus aujourd'hui le myrte sauvage du myrte franc, et chaque espèce contient un myrte à larges feuilles. Des myrtes sauvages, le plus digne de ce nom est l'oxymyrsine. Les jardiniers distinguent le myrte blanc en tarentin à petites feuilles, en romain à feuilles larges, en hexastique à feuilles très-touffues et disposées sur six rangs : il n'est d'aucun usage. Les deux autres espèces sont rameuses. Le conjugule n'est, je crois, que le myrte romain actuel. Le myrte d'Égypte est le plus odorant. Caton enseigne un moyen de faire du vin de myrte noir, en le séchant à l'ombre jusqu'à parfaite des-

Digitized by Google

num fieri album, duobus sextariis myrti tusæ, in vini tribus heminis maceratæ, expressæque. Folia et per se siccantur in farinam, ad ulcerum remedia in corpore humano, leniter mordaci pulvere, ac refrigerandis sudoribus. Quinimmo oleo quoque (mirum dictu) inest quidam vini sapor, simulque pinguis liquor, præcipua vi ad corrigenda vina, saccis ante perfusis. Retinet quippe fæcem, nec præter purum liquorem transire patitur, datque se comitem præcipua commendatione liquato. Virgæ quoque ejus gestatæ modo viatori prosunt in longo itinere pediti. Quin et virgei anuli expertes ferri inguinum tumori medentur.

Usus Romæ in ovatione.

XXXVIII. Bellicis quoque se rebus inseruit: triumphansque de Sabinis Postumius Tubertus in consulatu (qui primus omnium ovans ingressus Urbem est), quoniam rem leviter sine cruore gesserat myrto Veneris Victricis coronatus incessit, optabilemque arborem etiam hostibus fecit. Hæc postea ovantium fuit corona, excepto M. Crasso, qui de fugitivis et Spartaco laurea coronatus

Digitized by Google

siccation, et le mettant alors dans du moût. Si la baie n'était pas sèche, on aurait de l'huile. On a ensuite trouvé l'art de faire rendre du vin blanc aux baies de myrte blanc, en faisant infuser dans trois hémines de vin deux setiers de baies pilées, dont ensuite on exprime l'infusion. Sèches et réduites en poudre, les feuilles de myrte sont un remède contre les ulcères du corps humain, qu'elles corrodent légèrement. Elles arrêtent aussi la transpiration. Chose merveilleuse! l'huile de myrte même est onctueuse et a un goût de vin : aussi est-elle excellente pour améliorer cette liqueur, que l'on coule à cet effet dans des filtres enduits de cette huile; celle-ci s'empare de la lie, et ne laisse couler qu'un vin limpide mêlé à quelques gouttes savoureuses de l'huile même. Un voyageur, obligé de faire une longue route à pied, se sent soulagé s'il porte à la main une baguette de myrte. Les tumeurs de l'aine se trouvent réduites par l'application d'un cercle de myrte qui n'a point éprouvé le contact du fer.

Le myrte employé à Rome dans l'ovation.

XXXVIII. Le myrte a joué un rôle dans les honneurs militaires. Postumius Tubertus, le premier qui, à Rome, fut honoré de l'ovation, ayant obtenu le triomphe dans le consulat pour avoir vaincu sans engagement sérieux et sans répandre de sang, entra dans Rome couronné du myrte de Vénus Victrix. Ainsi, les ennemis même du nom romain dûrent souhaiter un arbre cher aux Romains. Dans la suite, le myrte fut la couronne en usage dans l'ova-

Digitized by Google

incessit. Masurius auctor est, curru quoque triumphantes myrtea corona usos. L. Piso tradit, Papirium Masonem, qui primus in monte Albano triumphavit de Corsis, myrto coronatum ludos Circenses spectare solitum. Avus maternus Africani sequentis hic fuit. Marcus Valerius duabus coronis utebatur, laurea, et myrtea, qui et hoc voverat.

Laurus : genera ejus XIII.

XXXIX. 30. Laurus triumphis proprie dicatur, vel gratissima domibus, janitrix Cæsarum pontificumque: sola et domos exornat, et ante limina excubat. Duo ejus genera tradit Cato : Delphicam et Cypriam. Pompeius Lenæus adjecit quam mustacem appellavit, quoniam mustaceis subjiceretur. Hanc esse folio maximo, flaccidoque et albicante: Delphicam æquali colore, viridiorem, maximis baccis atque e viridi rubentibus. Hac victores Delphis coronari, et triumphantes Romæ. Cypriam esse folio brevi, nigro, per margines imbricato, crispam. Postea accessere genera. Tinus : hanc silvestrem laurum aliqui intelligunt, nonnulli sui generis arborem. Differt color: est enim ei cærulea bacca. Accessit et regia, quæ cœpit Augusta appellari, amplissima et arbore et folio,

Digitized by Google

tion, excepté pour M. Crassus, qui, vainqueur de Spartacus et des esclaves fugitifs, rentra dans Rome couronné de laurier. Selon Masurius, des couronnes de myrte ont quelquefois orné le char même de triomphe. Au rapport de L. Pison, Papirius Maso, qui le premier triompha des Corses sur le mont Albain, assistait aux jeux du cirque une couronne de myrte sur la tête. Ce Maso fut l'aïeul maternel du second Africain. Marcus Valerius portait tour-à-tour pour couronne, du laurier et du myrte; mais c'était un vœu.

Laurier : ses treize espèces.

XXXIX. 30. Le laurier est spécialement l'arbre des triomphes, mais il plaît même dans les maisons; il veille à la porte des Césars, des pontifes : seul, il orne les habitations, et fait sentinelle sur le seuil. Caton en nomme deux espèces, le delphique et le cypriote. Pompée Lénée y ajoute le mustax, ainsi nommé de ce qu'il supporte les mustaceum (espèce de gâteaux). Le mustax, dit-il, a des feuilles grandes, flasques et blanchâtres. Le delphique est plus vert, de couleur plus égale; ses baies sont très-grosses et d'un vert rougeâtre. On en décorait les vainqueurs à Delphes, et les triomphateurs à Rome. Le cypriote a la feuille petite, noire, recourbée sur le bord, et crépue. Depuis, les espèces ont augmenté. Le (laurier) thym, par exemple, passe, près de beaucoup de personnes, pour laurier sauvage; d'autres en font un arbre particulier : il diffère des autres lauriers par la couleur bleue de sa baie. On compte encore parmi les lauriers le lau-

Digitized by Google

baccis gustatu quoque non asperis. Aliqui negant eamdem esse, et suum genus regiæ faciunt, longioribus foliis latioribusque. Iidem in alio genere baccaliam appellant hanc quæ vulgatissima est, baccarumque fertilissima. Sterilem vero earum (quod maxime miror) triumphalem, eaque dicunt triumphantes uti : nisi id a divo Augusto cœpit, ut docebimus, ex ea lauru, quæ ei missa e cælo est, minima altitudine, folio crispo ac brevi, inventu rara. Accedit in topiario opere taxa, excrescente in medio folio parvulo, veluti lacinia folii. Et sine ea spadonia, mira opacitatis patientia : itaque quantalibet sub umbra solum implet.

Est et chamædaphne silvestris frutex. Est et Alexandrina, quam aliqui Idæam, alii hypoglottion, alii Danaen, alii carpophyllon, alii hypelaten vocant. Ramos spargit a radice dodrantales, coronarii operis, folio acutiore quam myrti, molliore et candidiore, et majore : semine inter folia rubro. Plurima in Ida, et circa Heracleam Ponti, nec nisi in montuosis. Id quoque, quod daphnoides vocatur, genus, in nominum ambitu est. Alii enim Pelasgum, alii eupetalon, alii stephanon Alexandri vocant. Et hic frutex est ramosus, crassiore ac molliore, quam laurus, folio : cujus gustatu accen-

Digitized by Google

rier auguste, arbre grand, à feuille longue, à baie assez douce, que l'on nommait auparavant laurier royal. Quelques-uns contestent cette identité, et donnent pour caractère à l'arbre royal d'avoir les feuilles plus longues et plus larges. Ils parlent aussi du baccalia, qui n'est que le laurier commun, comme d'une espèce différente. Le baccalia est celui de tous qui donne le plus de baies. On ajoute, ce qui m'étonne beaucoup, que le laurier triomphal est le laurier stérile. C'est lui, dit-on, que l'on employait dans les triomphes avant Auguste qui, comme nous le dirons plus bas, adopta le feuillage d'un laurier très-petit, très-rare, à feuilles courtes et crépues : ce laurier lui venait du ciel. Les jardiniers emploient aujourd'hui le taxa, dont les feuilles portent au milieu une foliole en forme de languette. Le spadonien, qui n'a point cette particularité, supporte l'ombre à merveille, et couvre le sol, même dans les lieux les plus ombragés.

L'arbuste sauvage, dit chamédaphné, est aussi un laurier. De même l'alexandrin, nommé par les uns idéen, par d'autres hypoglottion, danaé, carpophyllon, hypélate. Ses branches, de neuf pouces de long, très-propres aux couronnes, partent de la racine, et portent des feuilles plus pointues, plus blanches, plus tendres et plus grandes que celles du myrte. Sa graine rouge se trouve au milieu des feuilles. Il abonde sur l'Ida aux environs d'Héraclée la Pontique, mais seulement dans les lieux montueux. Le daphnoïde porte aussi les noms vagues de pélasge, d'eupétale, de couronne d'Alexandre. C'est un arbrisseau rameux, à feuilles plus épaisses et plus tendres que celles du laurier, à baies d'un noir roussâtre : la

Digitized by Google

ditur os atque guttur, baccis e nigro rufis. Notatum antiquis, nullum genus laurus in Corsica fuisse: quod nunc satum et ibi provenit.

Historica de lauro.

XL. Ipsa pacifera, ut quam prætendi etiam inter armatos hostes quietis sit indicium. Romanis præcipue lætitiæ victoriarumque nuntia additur literis, et militum lanceis, pilisque. Fasces imperatorum decorat. Ex his in gremio Jovis optimi maximique deponitur, quoties lætitiam nova victoria attulit. Idque non quia perpetuo viret, nec quia pacifera est (præferenda ei utroque olea), sed quia spectatissima in monte Parnasso: ideoque etiam grata Apollini, adsuetis eo dona mittere jam et regibus Romanis, teste L. Bruto. Fortassis etiam in argumentum, quoniam ibi libertatem publicam is meruisset, lauriferam tellurem illam osculatus ex responso. Et quia manu satarum receptarumque in domos, fulmine sola non icitur. Ob has causas equidem crediderim, honorem ei habitum in triumphis potius, quam quia suffimentum sit cædis hostium et purgatio, ut tradit Masurius. Adeoque in profanis usibus pollui laurum et oleam fas non est, ut ne propitiandis quidem numinibus accendi ex his altaria aræve debeant. Laurus quidem manifesto ab-

Digitized by Google

feuille, quand on la goûte, enflamme la bouche et le gosier. Les anciens avaient remarqué que la Corse n'avait aucune espèce de lauriers : depuis on en a planté dans cette île, et ils y prospèrent.

Histoire du laurier.

XL. Le laurier est aussi un emblème de paix ; tendu au milieu des armées, il annonce l'armistice. Pour les Romains surtout, ses branches sont un signe d'allégresse et de triomphe ; elles parent les lettres du chef, les javelots et les lances du soldat, les faisceaux du général victorieux. Chaque fois qu'une victoire fait naître la joie, on en dépose sur le sein de Jupiter très-bon, très-grand, non pas parce qu'il est toujours vert, non pas parce qu'il annonce la paix, il faudrait à ces titres lui préférer l'olivier, mais parce que c'est le plus bel arbre du Parnasse, l'arbre favori d'Apollon, et que les Romains, du temps même de leurs rois, envoyaient des offrandes à ce dieu, témoin L. Brutus. Peut-être aussi l'honneur qu'on rend à cet arbre n'est-il qu'une marque de souvenir à l'égard de celui qui fonda la liberté publique, et qui, au sortir du temple, baisa ce sol fécond en lauriers. Ajoutons que, seul de tous les arbres que nous cultivons, et dont nous parons nos maisons, le laurier n'est point frappé de la foudre. Telles sont les causes qui ont, à mon avis, décidé à faire du laurier l'ornement des triomphes ; l'opinion de Masurius est moins vraisemblable lorsqu'il dérive cet usage de la fumigation que les soldats vainqueurs font pour se purifier du sang versé. Au reste, il est tellement défendu

Digitized by Google

dicat ignes crepitu, et quadam detestatione: interaneorum etiam vitia et nervorum ligno torquente. Tiberium principem tonante cælo coronari ea solitum ferunt contra fulminum metus.

Sunt et circa divum Augustum eventa ejus digna memoratu. Namque Liviæ Drusillæ, quæ postea Augusta matrimonii nomen accepit, quum pacta esset illa Cæsari, gallinam conspicui candoris sedenti aquila ex alto abjecit in gremium illæsam: intrepideque miranti accessit miraculum, quoniam teneret rostro laureum ramum onustum suis baccis. Conservari alitem et sobolem jussere aruspices, ramumque eum seri ac rite custodiri. Quod factum est in villa Cæsarum, fluvio Tiberii imposita juxta nonum lapidem Flaminia via, quæ ob id vocatur Ad Gallinas: mireque silva provenit. Ex ea triumphans postea Cæsar laurum in manu tenuit, coronamque capite gessit: ac deinde imperatores Cæsares cuncti. Traditusque mos est ramos, quos tenuerunt, serendi, et durant silvæ nominibus suis discretæ, fortassis ideo mutatis triumphalibus. Unius arborum latina lingua nomen imponitur viris. Unius folia distinguuntur appellatione: lauream enim vocamus. Durat et in

Digitized by Google

d'employer le laurier et l'olivier à des usages profanes, qu'on ne doit pas même allumer, à l'aide de leur bois, les autels aux pieds desquels vont se faire des sacrifices propitiatoires; aussi pétille-t-il dans le feu comme pour protester de l'aversion qu'il a pour la flamme. Son bois est bon dans les affections des intestins et des nerfs. Tibère, dit-on, avait coutume, en temps d'orage, de se couronner de laurier pour se préserver de la foudre.

Sous Auguste eut lieu un fait mémorable où le laurier jouait un rôle. Dans le temps où Livie Drusille, qui par son mariage reçut le nom d'Augusta, était promise à César, un aigle, du haut des airs, laissa tomber sur les genoux de la princesse, assise, une poule blanche qui était sans blessure : la princesse contemplait l'oiseau avec admiration et sans crainte. Nouvelle merveille ! le bec de la poule tenait une branche de laurier chargée de baies. Les aruspices recommandèrent de conserver l'oiseau pour avoir de sa race, de planter la branche, et d'en prendre un soin religieux; ce que l'on fit dans une maison de plaisance des Césars, située sur la voie Flaminienne, près du Tibre, à neuf milles de Rome, et dite aujourd'hui Ad Gallinas. Ce laurier a fourni une forêt. Dans la suite, Auguste, dans ses triomphes, entrait à Rome, ayant sur la tête et tenant à la main une branche de ce laurier. Tous les empereurs ont suivi cet exemple. L'usage vint de planter les branches portées par eux; de là, diverses forêts qui ont chacune leur nom, et dont on tire tour-à-tour les lauriers du triomphe. Le laurier est le seul arbre qui ait en latin donné des noms propres aux Romains; c'est le seul aussi dont la feuille porte un nom spécial : on l'appelle *laurea*.

Digitized by Google

Urbe impositum loco, quando Loretum in Aventino vocatur, ubi silva lauri fuit. Eadem purificationibus adhibetur: testatumque sit obiter et ramo eam seri, quoniam dubitavere Democritus atque Theophrastus. Nunc dicemus silvestrium naturas.

Digitized by Google

On voit encore à Rome, sur le mont Aventin, un lieu dit Loretum, à cause d'une forêt de lauriers qui jadis y exista. Le laurier sert dans les purifications. Disons en passant, pour répondre aux doutes de Démocrite et de Théophraste, qu'il se multiplie de bouture, et passons aux arbres sauvages.

Digitized by Google

NOTES

DU LIVRE QUINZIÈME.*

1. — Page 336, ligne 5. *Olea.* L'importance de l'olivier, dont les fruits fournissent cette huile si connue et si utile, lui a valu, chez toutes les nations, une égale célébrité. Sa culture remonte au berceau des nations civilisées, pour lesquelles il fut tour à tour l'emblème de la paix, de la chasteté, de la clémence, et en général de toutes les vertus paisibles. Columelle le désigne comme le premier de tous les arbres, *olea prima omnium arborum est.*

On pourrait demander la cause qui lui a fait prodiguer tant de louanges par les poètes et par tous les écrivains. Ses formes en effet sont rudes et n'ont rien d'agréable; il ne s'élève guère au delà de vingt pieds; ses rameaux tortueux ne forment qu'une cime irrégulière. Son tronc est noueux; ses feuilles sont petites, coriaces, et d'une couleur vert-glauque qui déplaît à l'œil; ses fleurs enfin, blanchâtres et fort petites, ne rompent en aucun temps la triste monotonie de son aspect; mais il est éminemment utile, et tout est justifié : une beauté stérile eût mérité moins d'éloges.

Voici quelle est la concordance synonymique de l'*olea :*

זית, *Deutéronome*, II, 28, 40. — Ἐλαία, Hom., *Odyss.*, Λ, 589; H, 116; Hesiod., *Oper. et Dies*, v. 520; Ἐλαία, Plut., *de Aud. poem.*, l'arbre et le fruit; Ἐλαία, l'olive, Demosth.; Περὶ στεφ.— Athen., *Deipnos.*, II, 14. — *Olea* des Latins; *Olea europæa*, L., *Spec.*, II. — L'olivier.

* Toutes les notes des livres XII à XXVII inclusivement sont dues à M. Fée.

Digitized by Google

2. — I, page 336, ligne 7. *Oleam Theophrastus... negavit nisi intra* XL *millia passuum a mari nasci.* Les stations au delà desquelles l'olivier ne peut naître, sont, pour la France, au nord d'une ligne qui, passant par Narbonne et Montélimart, se dirige, de Bagnères de Luchon au mont Saint-Bernard. Il se plaît le long de la Méditerranée espagnole et africaine; on le trouve aussi dans l'intérieur de l'Espagne, au midi de la Sierra Morena. Olivier l'a vu dans l'ancienne Mésopotamie, à cent lieues de la mer, au bas des montagnes qui se trouvent aux environs de Merdin, que l'on regarde comme l'ancienne Mardé ou Miridé. C'est donc mal à propos que Pline, d'après Théophraste, dit que cet arbre ne pouvait prospérer à plus de quarante milles de la mer. Aujourd'hui on remarque que les stations où se plaît, en France, l'olivier, sont de plus en plus bornées. On ne le trouve plus à Avignon, ni à Valence, et pourtant il y abondait jadis.

3. — Ligne 9. *Fenestella vero omnino non fuisse in Italia, Hispania, atque Africa, Tarquinio Prisco regnante...* Il semble bien établi que l'olivier est originaire de l'Asie. C'est de cette vaste région qu'il s'est répandu en Afrique et dans le midi de l'Europe, où il est naturalisé. C'est une inexactitude que cette assertion de Pline, qui établit que l'an 173 de Rome il n'y avait pas encore d'oliviers en Afrique. La colonie phénicienne qui fonda Carthage transporta sans doute cet arbre précieux des rivages de la Syrie sur ceux de l'Afrique. Les Phéniciens qui vinrent fonder Marseille introduisirent l'olivier dans les Gaules, 600 ans environ avant J.-C.

4. — Page 338, ligne 1. *Hesiodus quoque in primis cultum agrorum docendam arbitratus vitam, negavit oleæ satorem fructum ex ea percepisse quemquam : tam tarda tunc res erat.* Il est certain que l'accroissement de l'olivier est très-lent; mais l'assertion d'Hésiode est exagérée. L'homme qui aurait à vingt ans semé une olive en verrait naître des oliviers qui, avant qu'il eût atteint la vieillesse, lui donneraient d'excellens fruits et en abondance. Au reste, on sème rarement cet arbre, et la méthode des boutures est en général celle qu'on préfère à toutes les autres. La fécondité merveilleuse des racines de l'olivier est mise à profit pour la propagation. Lorsque, par un accident quelconque, la

Digitized by Google

tige périt, les racines ne tardent pas à se couvrir de nombreux rejetons. Écoutons Virgile (*Georg.*, lib. II, 310) :

> Præsertim si tempestas a vertice silvis
> Incubuit, glomeratque ferens incendia ventus.
> Hoc ubi, non a stirpe valent, cæsæque reverti
> Possunt, atque ima similes revirescere terra :
> Infelix superat foliis oleaster amaris.

Le passage d'Hésiode, auquel Pline renvoie dans le passage que nous commentons, n'est pas connu.

5. — II, page 338 ligne 7. *Fabianus negat provenire in frigidissimis oleam, neque in calidissimis.* Cette assertion de Fabianus est vraie. Trop de froid et trop de chaleur sont nuisibles à l'olivier. Un climat tempéré lui est seul convenable. En Europe il n'a jamais pu être cultivé avec succès au delà du quarante-cinquième degré de latitude. En Égypte il réussit mal. On le conserve en pleine terre jusqu'en Angleterre; mais, lorsque par hasard cet arbre y fleurit, ses fruits ne peuvent y mûrir. Les froids nuisent moins à l'olivier par leur intensité que par leur invasion subite.

6. — Ligne 8. *Genera earum tria dixit Virgilius,* et c'est dans ces deux vers :

> Nec pingues unam in faciem nascuntur olivæ,
> Orchades, et radii, et amara pausia bacca.
>
> *Georg.*, lib. II, 85.

L'orchas ou orchis paraît être produite par cette variété de l'olivier remarquable par la grosseur de ses fruits, et qui a reçu le nom de *Olea maximo fructu,* TOURN., *Inst.* 599; *Olea hispanica, foliis lanceolatis, fructu ovato,* MILL. *Dict.*, n° 2. Cette variété est connue dans quelques parties de la Provence sous le nom de *coïasse,* traduction fidèle du mot ὄρχις, *coleus.* Il n'y a point à s'étonner que le mot grec ait pu désigner également une plante bulbeuse aphrodisiaque et le fruit d'un *olea;* car, dans ce premier cas, on avait égard aux propriétés, et dans le second à la forme. Le *radius* que Pline dit ovale et allongé, circonstance dans laquelle se trouvent presque toutes les olives, ne peut être, avec quelque apparence de probabilité, rapporté à une espèce con-

Digitized by Google

nue, faute de renseignemens. Cependant la variété de l'olivier, dont les fruits sont les plus allongés est l'olive picholine.

La *pausia amara* paraît être l'olive précoce ou négrette. Columelle, XII, 47, l'appelle *pausea acerba*. C'est *l'Olea media rotunda præcox*, TOURN., 599. Il donne une bonne huile, quoique sa saveur soit légèrement amère.

7.—Page 338, ligne 13. *Consequens earum vindemia est, arsque vel major, olei musta temperandi.* Il ne paraît pas que les anciens connussent l'art d'obtenir l'huile au moyen de l'eau bouillante. Les procédés suivis sont très-importans pour assurer la bonne qualité de l'huile, et notre auteur a raison de dire que les mêmes olives donnent des huiles différentes. Cela est si vrai que l'Espagne et le Portugal, si riches en oliviers, ne fournissent que des huiles détestables, inférieures à toutes celles de l'Europe.

8. — Ligne 15. *Primum omnium e cruda.* L'huile extraite des olives non encore mûres est fort bonne ; mais comme elles n'en donnent alors qu'une très-faible dose, il est rare que les cultivateurs la préparent de cette manière. C'est l'*oleum viride* de Caton et de Columelle.

9. — Ligne 16. *Quin et ex eo prima unda prœli laudatissima.* Cette sorte d'huile est celle qui porte dans le commerce français le nom d'huile vierge ou native. Elle est fort pure et d'un goût très-agréable. Pour l'obtenir aussi bonne que possible, on sépare les noyaux des olives. Les huiles obtenues par des pressurages successifs sont de moins en moins estimées ; et c'est aussi ce que dit Pline.

10. — Ligne 19. *Quanto maturior bacca, tanto pinguior succus, minusque gratus.* Cette remarque est juste. L'huile qu'on obtient alors est insipide et sans odeur. Quelques personnes, pour lui donner du parfum, broient avec elle une certaine quantité de feuilles d'olivier, mais l'huile devient alors âcre et amère.

11.—Page 340, ligne 1. *Nostri vocant drupas, Græci vero drypetas.* La maturité des olives s'annonce par un changement de couleur. Les botanistes modernes ont étendu ce mot de drupe, employé par Pline, aux fruits succulens qui contiennent un noyau : la cerise, la prune, la jujube et l'olive sont, suivant eux, des drupes.

Digitized by Google

12. — III, page 340, ligne 6. *Vetustas oleo tædium adfert, non item ut vino.* Plusieurs causes tendent à décomposer le vin ; la plus commune est l'acescence. Une seule cause détériore l'huile ; c'est l'oxygénation, c'est-à-dire l'absorption de l'oxygène de l'air. Cette absorption est plus ou moins rapide en raison des milieux où se trouve ce fluide.

13. — Ligne 7. *Plurimumque ætatis annuo est.* C'est ce qui arrive à la plupart des huiles d'Europe. L'huile de France se conserve mieux que toutes les autres. On peut la garder deux et même trois ans sans qu'elle soit sensiblement altérée, surtout si on la met dans des vases hermétiquement fermés, et placés dans un lieu où la température soit égale.

14. — Ligne 11. *Principatum in hoc quoque bono obtinuit Italia toto orbe.* Les huiles d'Italie ont perdu cette supériorité dont parle Pline, parce que le procédé employé aujourd'hui pour les extraire est vicieux. Les huiles d'Espagne et de Portugal sont dans ce cas. C'est la France qui l'emporte maintenant sur toutes les autres contrées de l'Europe par l'excellence de ses huiles ; parmi celles que fournissent la Provence et le Languedoc, celle d'Aix obtient une juste préférence.

15. — Ligne 12. *Maxime agro Venafrano.* Plusieurs poètes ont célébré les olives de Vénafre ; Martial, XIII, *Épig.* 98 :

> Hoc tibi Campani sudavit bacca Venafri :
> Unguentum, quoties sumis, et istud olet ;

Et Horace, *Od.* II, 6 :

> .... Viridique certat
> Bacca Venafro.

Vénafre était une ville de Campanie située au nord de Samnium ; elle devint une colonie romaine. Pline dit au livre XVII, ch. 3, que les oliviers de Vénafre s'accommodaient très-bien d'un terroir pierreux.

16. — Ligne 16. *De cetero baccas Liciniæ nulla avis appetit.* Les olives ne deviennent que fort tard la proie des oiseaux. Le père Hardouin croit que ce nom d'olives liciniennes vient de Licinius Crassus qui le premier les aurait fait connaître.

Digitized by Google

17. — Page 340, ligne 17. *Reliquum certamen inter Istriæ terram et Bæticæ par est.* Cf. la note 14 du présent livre.

18. — Ligne 18. *Vicina bonitas provinciis, excepto Africæ frugifero solo.* Nous avons dit que l'olivier voulait une température modérée, et que le froid excessif et l'extrême chaleur lui étaient également nuisibles, il ne peut donc réussir en Afrique. Cf. la note 3 de ce même livre.

19. — Page 342, ligne 3. *Olivæ constant nucleo, oleo, carne, amurca.* Ou, en d'autres termes, le noyau et le péricarpe qui renferme l'huile. Pendant son extraction l'huile entraîne de la matière verte (*viridine* ou *chlorophylle*), du parenchyme extrêmement divisé, des débris de vaisseaux qui se précipitent et constituent les fèces (*amurca*). Pline dit que dans les années pluvieuses, ou bien encore quand on laisse trop long-temps ces fruits sur les greniers, ils se corrompent et se changent en *amurca*. Cette décomposition est une sorte de fermentation qui, en altérant le tissu des cellules, où l'huile est contenue, déplace les élémens constituans de ce principe immédiat, et tend à en former d'autres, tels que le mucus, le sucre, l'acide acétique, l'ammoniac, etc. Pline traitera de l'*amurca* au chap. 8 de ce même livre. L'olive, arrivée à sa maturité, contient quatre espèces d'huiles : celle de la peau, celle de la chair, celle du noyau et celle de l'amande ; le mélange avec ces deux dernières accélère la rancidité des deux autres.

20. — Ligne 18. *Omnino enim, ut Theophrasto placet, est olei causa calor.* Cf. THEOPH., *de Causis,* v, 4. La chaleur mûrit les fruits ; or la formation de l'huile est le dernier terme de la maturation de l'olive qui, sans être aidée d'une température favorable, ne se termine point complètement. Il est faux toutefois de dire que la chaleur artificielle des pressoirs forme l'huile ; seulement elle la rend plus fluide, et facilite sa sortie des cellules qui la recélaient.

21. — Ligne 20. *Tertia est culpa in parsimonia, quoniam propter impendium decerpendi exspectatur, ut decidat oliva.* Les anciens, frappés de voir alternativement une bonne et une mauvaise année, attribuaient cette singularité au moyen vicieux employé pour les récoltes, pensant sagement qu'en gaulant les arbres pour avoir des olives, on abattait les bourgeons ; mais ce

Digitized by Google

n'est pas là la cause de cette singulière alternance, car dans le midi de la France, où les olives se cueillent à la main, on observe ce phénomène de la manière la plus marquée; les agriculteurs qui se sont occupés de l'expliquer pensent qu'on doit l'attribuer à l'épuisement qu'une récolte trop abondante fait éprouver aux arbres, et surtout à ce qu'on les laisse trop longtemps chargés de leurs fruits. On sait que les arbres fruitiers, pommiers et poiriers, ont aussi alternativement une bonne et une mauvaise année.

22. — IV, page 344, ligne 16. *Ob idque minimæ, Licinia, Cominia, Contia, Sergia, quam Sabini regiam vocant.* Il n'est pas possible de rapporter ces variétés d'olives à des espèces connues. Macrobe, *Sat.*, II, 16, orthographie *Liciniana, Sergiana*, et *Culminea.* Ce dernier mot est écrit *Colminia* dans Columelle et dans Varron. Les Romains donnaient le nom d'olives royales à une variété d'olives différentes des olives sergiennes.

23. — Page 346, ligne 10. *Omnino in vita error est publicus, tumore olivæ crescere oleum existimantium.* Cette observation n'est pas d'une vérité absolue pour l'ensemble des variétés du fruit de l'olivier, car les grosses olives d'Espagne donnent beaucoup d'huile. Les exemples que Pline cite à l'appui de son assertion peuvent donc n'être que des exceptions à une règle contraire. Les olives majorines ou phauliennes paraissent rentrer dans la variété de l'olive nommée *Olea fructu majori, carne crassa*, TOURN., *Inst. R. herb.*, 599; c'est l'olive royale ou triparde des agriculteurs. Théophraste parle en ces termes de l'olive phaulienne : *Quibus caro multa, nucleus vero minimus, succum sive oleum parcissime fundunt, ut phauliæ : de Causis plant.*, VI, 11. Macrobe écrit *pauliæ* (*Saturn.*, II, 16); ce qui est une faute, car ce mot vient du grec φαῦλος (*vilis, abjectus, contemptus*), parce qu'elles ne donnent que peu d'huile et que cette huile est peu estimée.

24. — Ligne 14. *Et in Ægypto carnosissimis olei exiguum.* L'Égypte n'a presque plus aujourd'hui d'oliviers, encore ne cherche-t-on point à extraire l'huile des olives qu'ils fournissent. Il en est de même de cette partie de la Syrie que Pline nomme

Digitized by Google

Décapole, et qui était voisine de la Palestine. Les oliviers y sont misérables et dignes en tout de l'état de dégradation dans lequel se trouvent toutes les productions de cette partie de la terre.

25. — Page 346, ligne 18. *Et in ipsa Italia ceteris Picenæ, et Sidicinæ.* Nous avons déjà parlé de la vigne picénienne liv. XIV, note 80. Martial fait mention des olives du Picenum:

> Quæ de Picenis venit oliva cadis.
>
> I, *Epigr.* 44.
>
> Succurrent sibi nobiles olivæ,
> Piceni modo quas tulere rami.
>
> V, *Epigr.* 79.

On ne peut rapporter cette variété, non plus que les olives sidiciennes, à des variétés connues des modernes. On pense que le territoire de Sidicin est celui de Tiano dans le royaume de Naples. On confit en Italie une variété à fruit odorant, nommée *Olea minor lucensis, fructu odorato*, TOURN., *Inst. R. herb.*, 599. Est-ce là l'olivier qui donne les olives picéniennes et sidiciennes si vantées par Pline, et qui servaient surtout à confire.

26. — Ligne 19. *Sale illæ privatim condiuntur, et, ut reliquæ, amurca, sapave.* Le principal condiment employé par les anciens pour confire les olives était le sel et les plantes aromatiques; et c'est ce qu'on met en usage aujourd'hui le plus fréquemment. On ne se sert plus de l'*amurca* (fèces), ni du vin cuit; mais en revanche on lessive les olives avec la chaux et les cendres alcalines avant de les plonger dans la saumure; c'est ainsi du moins qu'on en use pour les olives dites picholines. Ce que Columelle dit touchant la conservation des olives diffère peu de ce que nous en apprend Pline. Cf. le premier de ces auteurs, XII, 47.

27. — Ligne 21. *Muriæ innatant colymbades.* Dioscoride, I, 140, parle des propriétés médicales des olives colymbades. Elles sont ainsi nommées du grec κολυμβάω, je nage, parce qu'elles nageaient en effet dans une saumure. Toutes les variétés d'olives confites de cette manière sont des olives colymbades.

28. — Page 348, ligne 3. *Purpureæ sunt (olivæ).* Plusieurs

Digitized by Google

variétés ont en effet cette couleur, et notamment les fruits de l'*Olea atro-rubens*, GOUAN, *Fl. monsp.*, p. 7, *hort.* 8.

29.—Page 348, ligne 4. *Pausiae. Sunt et superbae...* Cf. la note 6 de ce même livre. Cette épithète de *superbae* doit se prendre ici au figuré, dans le sens d'âpre et d'amer. Les pausiennes ont en effet cette saveur. On a désigné les olives d'Espagne.

30. — Ligne 5. *Sunt et praedulces... siccatae, uvisque passis dulciores... in Africa, et circa Emeritam Lusitaniae.* Mérida est une ville d'Espagne qui conserve encore dans ses murs quelques débris des monumens que les Romains y avaient élevés. On trouve des olives sur son territoire, mais elles y sont âpres et peu agréables, et nous avons pu nous en assurer nous-même.

31.—Ligne 7. *Oleum ipsum sale vindicatur a pinguitudinis vitio.* Il n'est pas facile de décider ce que notre auteur veut entendre par cette altération qui rend l'huile d'olives grasse (*pinguis*). Est-ce de la rancidité que Pline veut parler? Dans ce cas le sel ne serait d'aucun secours, et en modifierait désagréablement la saveur. Pour empêcher l'huile de rancir il faut la mettre à l'abri du contact de l'air; et pour lui ôter sa rancidité, quand elle l'a acquise, il faut la faire chauffer avec une faible quantité d'alcool, et la laver ensuite à grande eau. On voit que ce moyen, trop souvent insuffisant, n'a aucun rapport avec celui que propose notre auteur.

32. — Ligne 8. *Cortice oleae conciso odorem accipit medicati.* Quoique nul cultivateur n'ait sans doute essayé de vérifier si cette assertion était vraie ou fausse, on peut néanmoins regarder la chose comme décidée et la ranger parmi les fables.

33. — V, page 348, ligne 17. *Notum est, magistratus honoris ejus, octogenis sestertiis strigmenta olei vendidisse.* Le prix élevé auquel on vendait ces râclures (*strigmenta*) s'explique par l'excellence des vertus médicinales qu'on leur attribuait. Conf. PLINE, liv. XXVIII, 13. On les disait émollientes, résolutives et surtout fortifiantes. On se rend compte de cette dernière opinion en songeant que ce *médicament* était un mélange de sueur et d'huile, et qu'il jaillissait du corps des athlètes dans les efforts qu'ils fai-

Digitized by Google

saient dans les jeux du gymnase. On trouvait naguère dans la matière médicale des peuples modernes des traces d'une crédulité aussi puérile.

34. — Page 348, ligne 19. *Oleæ honorem romana majestas magnum præbuit.* L'olivier était fort en usage pour faire des couronnes. Le choix que les anciens faisaient de tels ou tels végétaux pour en composer des couronnes n'était pas aussi arbitraire qu'on pourrait le penser. Le lierre, le laurier, le chêne, le pin, le myrte, le romarin, les graminées, et enfin l'olivier devaient être préférés à cause de la consistance de leurs feuilles ou de la flexibilité de leurs tiges. L'olivier servait à couronner les Grâces et Minerve. Les morts, suivant Artémidore, IV, 59, étaient couronnés d'olivier comme pour apprendre qu'ils étaient enfin vainqueurs des combats de la vie humaine. Les ministres des triomphes portaient des couronnes d'olivier, selon Festus : *Oleagineis coronis ministri triumphantium utebantur, quod Minerva Dea belli esse putabatur.* Virgile, *Georg.*, III, 21, fait allusion à cet usage quand il dit :

Ipse, caput tonsæ foliis ornatus olivæ,
Dona feram.

35. — Page 350, ligne 2. *Athenæ quoque victores olea coronant, Græci vero oleastro Olympiæ.* Pline traitera ailleurs de l'oleaster. Consultez, sur l'usage dont il est ici fait mention, Aristophane, *Plutus*, acte II, scène pénultième ; Lucien (*Anachars.*, pag. 787) ; l'auteur des *Géoponiques*, IX, 1 ; Archias, *in Antholog.*, I, *épig.* 1, traduction de Gratien. Ce dernier s'exprime en ces termes :

Bis duo Grajugenæ certamina sacra celebrant :
Dona, apium, pinus, mala, feræque oleæ.

La massue d'Hercule, celles des héros, ainsi que le sceptre des rois, étaient faits d'olivier sauvage. Cet arbre était consacré à Apollon ; on suspendait à ses branches les dépouilles enlevées aux vaincus.

36. — VI, page 350, ligne 6. *Nunc dicentur Catonis placita de*

Digitized by Google

olivis. Tout ce paragraphe est en effet tiré de Caton. Le choix que les modernes font aujourd'hui du terroir propre aux plantations d'oliviers est en faveur des terres médiocres ou même mauvaises. On réserve les bonnes terres pour les céréales et les fourrages. Le choix de l'exposition a une grande importance ; dans les pays chauds on cherche de préférence les collines dont les versans sont au nord ; dans les pays froids on veut surtout des expositions méridionales. On plante les oliviers isolés au milieu des autres cultures dans des vergers nommés olivettes, le long des chemins, autour des champs, des vignes, etc.

37. — Page 350, ligne 12. *Musco præterea rubro infestari.* Cette mousse, ou mieux cette plante agame, n'est pas facile à déterminer. Les feuilles de l'olivier sont souvent envahies par un *erysiphe* (*alphitomorpha* des auteurs) ; mais il a une couleur blanche, et non rouge, ce qui lui a valu le nom vulgaire de meunier, *A. communis*, AUCTOR.

38. — Ligne 15. *Condi olivas optime, orchites, et pausias, vel virides in muria, vel fractas in lentisco.* Pline a déjà parlé de l'art de confire les olives ; toutefois il ne fait pas mention de l'huile de lentisque comme condiment. Cette huile est, comme on sait, une sorte de térébenthine qui se concrète en une résine connue sous le nom de mastic. Nous concevons difficilement que l'on puisse manger les olives confites dans ce liquide.

39. — Ligne 20. *Oleum in tabulato minui.* Pline blâme, comme on voit ici, l'usage suivi par quelques agriculteurs de laisser les olives dans le grenier avant de travailler à en exprimer l'huile. Les modernes pensent de même à ce sujet, et néanmoins, dans plusieurs pays, on ne craint pas de les faire séjourner long-temps dans les celliers ; qu'arrive-t-il ? les olives fermentent, et si l'on obtient une plus grande quantité d'huile, l'infériorité de son goût rend cet avantage nul. Quelques personnes doutent même que la quantité du produit soit augmentée, mais on regarde comme certain du moins qu'elle ne diminue pas, ce qui est contraire à l'opinion émise ici par notre auteur.

40. — Page 352, ligne 3. *Ferventibus omnia ea fieri clausisque torcularibus.* La recommandation des anciens de procéder à l'ex-

Digitized by Google

traction de l'huile dans des endroits bien clos n'est fondée sur rien de rationnel. L'opinion qui demande une grande chaleur avait sa source dans la croyance où ils étaient que la chaleur faisait l'huile. Cf. la note 20 du présent livre. L'inconvénient d'agiter l'air dans les pressoirs à huile n'a rien de réel. Nous ne croyons pas, au reste, devoir comparer de tout point le mode d'extraction suivi par les anciens et par les modernes. Les procédés diffèrent assez peu. Les Romains toutefois n'employaient pas l'eau bouillante. Cf. la note 7.

41. — VII, page 352, ligne 18. *Non erat tum fictitium oleum: ideoque arbitror de ea nihil a Catone dictum.* Il résulte évidemment de ce passage que le mot huile, *oleum,* était autrefois uniquement appliqué à l'huile d'olives, ce que nous apprend d'ailleurs l'étymologie même du mot. *Olea* n'est qu'une altération très-légère du mot ἐλαία, *elæa;* car la prononciation de la diphtongue αι en έ fermé, autorisée par l'exemple de la langue qui a formé le grec, et par la manière dont les noms de la langue hellénique ont été traduits en latin, est un des points sur lesquels il faut donner raison aux Grecs modernes, qui ne l'ont pas toujours. Quand au lieu d'*olea* on emploie *oliva,* c'est encore la même étymologie : le *v* ajouté représente l'insertion du digamma éolique, comme dans *ovis,* ὄϊς, *ovum,* ὠὸν, *ævum,* αἰών. Dans ce troisième exemple, il n'y a pas eu de permutation de diphtongue; mais le plus souvent il arrive, comme dans *oliva,* que, devant le digamma, l'*æ* se change en *i*; ainsi d'Ἀχαιοὶ Virgile fait *Achivi,* et d'ἀρχαῖα nous avons fait *archives.*

La phrase citée en tête de cette note est diversement écrite, suivant les manuscrits; on a suivi la version la plus généralement adoptée. Au lieu de *oleum fictitium,* on a quelquefois écrit *oleum factitium;* Daléchamp en offre un exemple. Au reste, ces deux mots ont une signification égale. Enfin, au lieu de *ideoque arbitror de ea nihil......,* on écrit quelquefois *ideoque arbitror nihil a Catone dictum;* mais la suppression proposée nuit à l'intelligence du texte.

Pline confond dans tout ce chapitre les huiles fixes, les huiles volatiles et les huiles médicinales. Quoique nous devions donner

Digitized by Google

de courtes notes sur chacune d'elles, et en leur lieu, nous allons les énumérer méthodiquement :

HUILES FIXES.	HUILES VOLAT.	OLÉO-RÉSINES (TÉRÉBENTHINES)	HUILES MÉDICINALES.
Oleum de amygdalis amaris seu metopium.	Oleum de citro.	Oleum de balsamo.	Oleum de aspalatho. de calamo. de castaneis. de chamelæa.
Oleum de glande ægyptia.	Oleum de cupresso.	Oleum de elæomeli.	de cypro. de gramine. de helenio.
Oleum de juglandibus seu caryinon.	Oleum de cardamomo ?		de hyosciamo. de iride. de junco (juncinum).
Oleum de lentisco	Oleum de cedro.		de lauro. de lilio.
Oleum de piscibus.			de lupino. de meliloto.
Oleum de raphano.	Pissinon.		de myrto. de myrto silvestri.
Oleum de ricino (cici seu trixis).			de narcisso. de nardo gallico.
Oleum de sesamo.			de oryza. de panace. de radice cinnamomi. de rosis (Rhodinum). de sampsucho. de thymelæa. de urtica. gleucinum. œnanthinum. selgiticum.

42. — Page 354, ligne 3. (*Oleum*) *ex oleastro*. L'olivier sauvage (*oleastre* ou *olivastre*) se trouve en France et en Italie, mais il n'y est que naturalisé; nous avons dit que l'Inde était sa patrie. Les oliviers sauvages fournissent peu d'huile et l'on ne s'occupe guère d'en faire l'extraction. Pline a raison de dire cette huile plus légère et plus parfumée ; elle ne sert pas aux usages économiques.

43. — Ligne 5. (*Oleum*) *ex chamelæa*. On regarde communément le *chamelæa*, comme un *daphne*, et l'on désigne les *D. Cneo-*

Digitized by Google

rum et *Gnidium* des botanistes. Cf. la note 141 du treizième livre. Toutefois nous devons ici avouer notre embarras. Le *chamelæa,* dit Pline, fournit une huile qui ressemble tout-à-fait à l'huile d'olivier sauvage. Or aucune des parties du *daphne* ne peut donner d'huile fixe. Serait-il question d'une huile pharmaceutique préparée en mettant infuser l'écorce, les feuilles ou le fruit des *daphne* dans l'huile d'olives? Mais alors à quoi bon la comparer avec une huile naturelle? Dioscoride que Pline copie si souvent ne parle point de l'huile de *chamelæa.* Son silence nous dispose à penser que cette huile prétendue n'a point existé.

44. — Page 354, ligne 7. *Proximum fit et e cici, arbore in Ægypto copiosa : alii crotonem, alii trixin, alii sesamum silvestre appellant.* Il s'agit évidemment ici du ricin ordinaire, *Ricinus communis,* L., qui abonde en Égypte. Pline assure que, de son temps, il n'y était naturalisé que depuis peu. La description que notre auteur donne de cette euphorbiacée ne permet pas de méconnaître le ricin. Quant au procédé d'obtention par ébullition dans l'eau, il est encore suivi en Amérique. Tout le monde sait que l'huile de ricin ne peut servir pour la table et que c'est un purgatif assez violent. Dioscoride, IV, 164, dit que les semences de ricin purgent violemment. Il parle de cette plante comme d'une herbe ayant le port d'un arbre. La naturalisation du ricin en Europe l'a rendu annuel, de vivace et ligneux qu'il était dans sa patrie. Les chrétiens d'Abyssinie et les Juifs le désignent comme étant l'arbre qui donna son ombre à Jonas. Cette croyance est uniquement fondée sur la rapidité de sa croissance.

45. — Ligne 15. *Amygdalinum, quod aliqui metopium vocant, ex amaris nucibus... exprimitur.* Cf. la note 13 du treizième livre. Dioscoride est ici en contradiction avec Pline. Mais ce dernier pourrait fort bien avoir tort. Cf. Diosc., I, 72.

46. — Ligne 17. *Fit et e lauro.* Quand on distille les feuilles ou les baies du laurier, on en retire une huile essentielle, âcre, verdâtre et aromatique, qui n'était point connue des anciens. Les baies donnent par décoction une huile fixe également verdâtre, d'une odeur douce et aromatique. Celle-ci pouvait être connue de Pline. Au reste, la plupart des huiles de laurier dont parle ici cet auteur sont des huiles médicinales.

Digitized by Google

47. — Page 354, ligne 21. *Laurus.... latifolia, silvestris, nigra baccis.* C'est là cette variété du *Laurus nobilis*, L., nommée par C. Bauhin (*Pin.*, 460) *Laurus latifolia, πλατυτέρα Dioscoridis*, et conservée par Tournefort sous ce même nom (*Inst. Rei herb.*, 597).

48. — Ligne 22. *Simile est e myrto nigra : et hæc latifolia melior.* Ce myrte à feuilles larges est le *Myrtus latifolia romana*. C. Bauhin, *Pin.*, 468. Miller (*Dict.*) décrit cette espèce sous le nom de *Myrtus italica*; mais Lamarck, *Dict. encyclopéd.*, n'en fait qu'une variété du *Myrtus communis*, L. Toutes les parties de cet arbrisseau sont riches en huile essentielle. Le procédé que Pline donne d'après Dioscoride, I, 49, a pour but unique d'aromatiser l'huile d'olives avec cette huile volatile. La décoction des baies donnerait une huile fixe peu abondante, mais fort odorante.

49. — Page 356, ligne I. *Sed præfertur* (*myrtus*) *silvestris minore semine, quam quidam oxymyrsinen vocant, alii chamæmyrsinen : aliqui acoron a similitudine : est enim brevis, fruticosa.* Pline donne ici le nom de myrte sauvage à une plante qui diffère essentiellement du véritable myrte, puisque la plante dont il est mention dans ce passage est une asparagée, connue parmi nous sous le nom de petit houx : notre auteur en parlera plus loin. Il est possible d'obtenir une huile essentielle du myrte, mais il ne l'est pas d'en retirer d'aucune espèce du petit houx. L'huile dont Pline veut parler est donc une huile médicinale obtenue par infusion des baies de cette plante. Faisons remarquer en passant que Pline qualifie le petit houx d'*acoron*, et que cependant le véritable *acoron* n'a aucun rapport avec cet arbrisseau.

Voici quelle est la concordance synonymique de cet arbuste :

Μυῤῥίνη ἀγρία, HIPP., *Ulc.*, 880; *κεντρομυῤῥίνη*, THEOPH., III, 17; *ὀξυμυρσίνη*, *μυρσίνη ἀγρία*, *ἱερόμυρτον*, *χαμαίμυρτον*, DIOSC., IV, 146. — *Myrtus silvestris, oxymyrsine, etc.*, CAT., 133; COLUM., XII, 38; PLIN., lib. XV, 37, XXIII, *ad finem*; *Ruscus horridus*, VIRG., *Ecl.* VII, 42; *R. asper*, EJUSD., *Georg.*, II, 413; *M. silvestris, chamæmyrsine, ruscus*, CASTOR., *etc.*; *Ruscus aculeatus*, L., *Sp.*, 1474. — Le brusc, le housson, le petit houx, etc.

Digitized by Google

50.—Page 356, ligne 4. *Fit et e citro, cupresso.* Le *citrus* étant, suivant toute probabilité, un *thuya,* l'huile dont Pline veut parler ici est, ainsi que celle du cyprès, une huile volatile, analogue à l'essence de térébenthine qu'on retire des conifères. C'est à cette même famille qu'appartiennent les plantes dénommées dans le passage que nous commentons.

51. — (*Oleum*) *nucibus juglandibus, quod caryinon vocant.* Cette huile de noix est retirée des fruits du noyer, *Juglans regia,* L. C'est une huile fixe dont les usages économiques sont encore assez répandus dans plusieurs contrées de l'Europe. Pline reparlera au liv. XXIII de l'huile de noix, et il traitera plus au long de l'arbre qui la fournit au chap. 24 du présent livre. Le noyer étant nommé en grec καρύα, l'huile devait porter le nom de ἔλαιον καρΰϊνον. Cf. DIOSC., I, 42.

52. — Ligne 5. (*Oleum*) *malis cedri, quod pisselæon.* Il s'agit sans doute encore ici d'une sorte de goudron ou de térébenthine mêlée d'huile empyreumatique. Nous avons cherché à établir dans nos notes 80 et 81 du liv. XIII que le mot *cedrus,* qui s'entend aussi du grand cèdre ou cèdre du Liban, avait une acception plus large que celle qu'on lui accorde communément. On trouve, au lieu de *pisselæon, cedrelæon* dans plusieurs éditions, ce qui n'est pas conforme au manuscrit. Vitruve parle comme il suit des propriétés de cette huile : *Quemadmodum ex cupressu et pinu resina, sic ex cedro oleum, quod cedreum dicitur, nascitur : quo reliquæ res quum sint unctæ, ut etiam libri, a tineis et a carie non læduntur* (II, 9). Pline lui accorde les mêmes propriétés. Cf. la note 405, au livre XVI.

53. — Ligne 6. (*Oleum*) *ex grano quoque Gnidio.* Nous avons cherché à établir, note 141 du liv. XIII, que le *granum gnidium* des anciens, *casia humilis* de Virgile (Cf. *Flore de Virgile,* pag. 32 et 200), n'était autre chose que les *Daphne Gnidium* et *Cneorum* des botanistes modernes. Les plantes qui composent ce genre, ainsi que celles qui constituent la famille des thymélées, à laquelle elles appartiennent, ne peuvent fournir aucune espèce d'huile; il s'agit donc ici d'une composition médicinale préparée sans doute de la même manière que l'huile de myrte sauvage. Cf. la note 49 de ce même livre.

Digitized by Google

54. — Page 356, ligne 7. *Item lentisco*. Le lentisque, plante de la famille des térébinthacées, peut fournir une huile volatile analogue à la térébenthine. C'est à cet arbrisseau que l'on doit le mastic. Cf. la note 81 du livre XII. L'huile dont il est ici question est une huile fixe qu'on retire des semences du lentisque. Cf. au liv. XXIII la note 103.

55. — *Nam et cyprinum (oleum), et e glande Ægyptia*.... Nous avons dit, note 99 du livre XII, que le *cyprus*, henné des modernes, était le *Lawsonia inermis*, L., arbrisseau commun sur le littoral africain de la Méditerranée. L'huile dont parle Pline est une composition oléagineuse qui se préparait avec les feuilles du *lawsonia*, qui sont très-odorantes. Cf. PLINE, liv. XIII, 2, 51, etc. Le *Glans ægyptia* n'est autre chose que le myrobalan dont Pline a traité au chapitre 46 du douzième livre, et auquel nous avons consacré la note 93 de ce même livre. Le myrobalan n'est lui-même autre chose que la noix de Ben qui se trouve dans le commerce de l'Europe, et qui est produite par le *Moringa oleifera*, LAMBK., de la famille des légumineuses.

56. — Ligne 8. *Indi ex castaneis, et sesama, atque oryza facere dicuntur*. Chacun sait que les fruits du châtaignier, riches en fécule, ne peuvent fournir aucune espèce d'huile fixe; il en est de même des semences du riz, *Oryza sativa*, L. Pline, au reste, ne parle de ces huiles que sur des *on dit*. On pourrait supposer que les châtaignes de l'Inde, dont il est question ici, sont entièrement différentes des nôtres; mais comme on ne peut admettre cette hypothèse à l'égard du riz, sur la détermination duquel il n'existe aucun doute, on doit penser qu'il s'agit d'huiles artificielles; les huiles fixes naturelles et les huiles artificielles portent toutes ici le nom de factices. Pour les Grecs et pour les Romains, la seule huile véritable était l'huile d'olives : le mot *oleum* dérive évidemment du mot latin *olea*, comme ἔλαιον d'ἐλαία. Cf. PLINE, ch. 25 de ce même livre, où il parle du châtaignier; et le liv. XVIII, 13, où il mentionne le riz.

Quant au sésame, *Sesamum orientale*, L., on retire en effet de ses semences une huile fixe, encore aujourd'hui célèbre. Cf. la note 68 de ce même livre.

57. — Ligne 9. *Ichthyophagi, e piscibus*. L'huile de poisson est

Digitized by Google

encore aujourd'hui un objet de commerce important; on la retire des grands poissons et notamment de la baleine. Cf. PLINE, liv. XXXII, 38.

58. — Page 356, ligne 10. *Inopia cogit aliquando luminum causa et e platani baccis fieri, aqua et sale maceratis.* Il faut ici, ou que Pline commette une erreur grossière, ou qu'il y ait quelque altération dans le texte; car on sait que les fruits du platane qui diffèrent tout-à-fait des baies, ne sont en aucune manière susceptibles de donner une huile fixe. On sait de plus que la macération dans l'eau et dans le sel serait nuisible aux semences oléagineuses et les rendrait beaucoup moins propres à l'extraction de l'huile.

59. — Ligne 11. *Et œnanthinum fit de ipsa œnanthe.* Il a été question de l'*œnanthe* au livre douzième, et du parfum d'œnanthe, *unguentum œnanthinum*, au commencement du livre XIII.

60. — Ligne 13. *Gleucino mustum incoquitur vapore lento.* L'*Oleum gleucinum* est moins une huile qu'une sorte de préparation médicinale. Dioscoride, I, 68, en donne la recette; il y fait entrer *l'omphacium*, le jonc odorant, le nard celtique, l'aspalathe, le costus, le moût, et prescrit de faire macérer toutes ces substances pendant trente jours: le mot *gleucinum* vient de γλεῦκος, moût.

61. — Page 358, ligne 1. *Fit et de aspalatho, calamo, balsamo, iri, cardamomo, meliloto, nardo Gallico, panace, sampsucho, helenio, cinnamomi radice...* Toutes ces huiles sont des préparations qui rentrent dans la classe des aromates. L'aspalathe est le *Convolvulus scoparius*, L., bois de Rhodes des pharmacies. Pline en a parlé au livre XII, chapitre 52, et au livre XIII, chapitre 2. Il a déjà été question du *calamus* (note 95 du livre XII, chapitre 48, et note 21 du livre XIII, chapitre 2). Nous avons attribué aux *Amyris gileadensis* et *Opobalsamum*, le *balsamum* dont Pline nous a entretenus, livre XII, 54, et livre XIII, 2. Pline traitera de l'iris livre XXI, chapitre 19; le *cardamomum* (*Amomum Cardamomum*, L.) a été décrit livre XII, 29; le *melilotus*, le *sampsuchus*, l'*helenium*, et la racine de *cinnamomum* sont ici mentionnés pour la première fois; nous aurons l'occasion d'en parler autre part. Le *cinnamomum*, que nous avons attribué à quelque espèce d'*amyris* peu connue (note 87, livre XII,

Digitized by Google

chapitre 41) est une plante célèbre, mais l'usage de sa racine était peu répandu chez les anciens. Le panax ou opopanax est une gomme-résine due au *Pastinaca Opopanax*. Conf. PLINE, livre XII, 57, etc., etc.

62. — Page 358, ligne 4. *Sic et rhodinum e rosis*. Cf. livre XIII, ch. 2, note 6. On trouve encore dans les pharmacies européennes une huile rosat.

63. — *Juncinum e junco, quod est rosaceo simillimum*. Ce jonc odorant est le schœnanthe, *Andropogon Schœnanthus*, L. Il en sera traité au livre XVIII. Les propriétés physiques du schœnanthe établissent trop de différences avec la rose pour qu'on puisse y reconnaître l'analogie que Pline trouve exister entre l'huile de jonc odorant et celle de roses.

64. — Ligne 5. *Item hyoscyamo*. C'est encore une huile médicinale. On la prépare de nos jours, dans les pharmacies, avec les feuilles de cette plante. La jusquiame est narcotique ; elle appartient à la famille des solanées; celle dont nous nous servons est le *Hyoscyamus niger* des modernes. Les anciens employaient surtout la jusquiame blanche. Pline en parlera ailleurs. Conf. au livre XXIII la note 111.

65. — *Lupinis, et narcisso*. Ces huiles médicinales ne sont plus en usage. Le lupin est le *Lupinus albus* des botanistes, plante bien plus estimée jadis qu'aujourd'hui. Quant au narcisse, c'est le *Narcissus poeticus* que les anciens croyaient être narcotique. Nous aurons l'occasion de donner ailleurs des notes sur ces deux plantes.

66. — Ligne 6. *Plurimum autem in Ægypto e raphani semine*. Les crucifères donnent des semences oléagineuses. Plusieurs d'entre elles servent à l'extraction d'une huile applicable à une foule d'usages économiques. Nous reviendrons sur l'huile de raifort, *Raphanus sativus*, L.

67. — Ligne 7. (*Oleum*) *aut gramine herba, quod chortinon vocant*. Sous ce nom de *chortinos* les Grecs désignaient le gazon. On ne doit donc point chercher à rien préciser. Cette huile médicinale était absolument inerte.

68. — *Item sesama, et urtica, quod cnedinum appellant*. Le *Sesa-*

Digitized by Google

mum orientale, L., est une plante dont les semences sont oléagineuses. On en extrait encore aujourd'hui en Égypte une huile fixe qui sert à des usages économiques nombreux. Nous reparlerons ailleurs du sésame. Pline, au livre XIII, 38, a comparé les gousses de l'arbre *evonymos* avec celles du sésame. Quant au cnédion, c'est le nom grec de l'ortie brûlante, *Urtica urens*, L., qui ne communique à l'huile aucune de ses propriétés, et dont les semences ne sont point oléagineuses.

69. — Page 358, ligne 8. (*Oleum*) *e lilio*. L'huile de lis est une huile médicinale encore en usage de nos jours. On la prépare avec les pétales des fleurs du lis blanc, *Lilium candidum*, L. Était-ce avec cette même espèce que les anciens préparaient la leur? cela est douteux. Cf. la note 116 au livre XXIII.

70. — Ligne 11. (*Oleum*) *selgiticum*. Cette huile médicinale avait une certaine célébrité. C'était, comme on le voit par le texte, un médicament composé. Pline en détermine les propriétés au livre XXIII. On ne connaît pas le nom des substances qui servaient à le composer. On peut conjecturer toutefois qu'il n'y entrait que des médicamens tirés du règne végétal.

71. — Ligne 12. (*Oleum*) *e pice fit, quod pissinum appellant*. Cette huile de poix est une huile volatile, mêlée d'un peu d'huile empyreumatique et de carbone. Ses propriétés sont les mêmes que celles du goudron.

72. — Ligne 15. *Sponte nascitur in Syriæ maritimis, quod elæomeli vocant*. Cette production naturelle est-elle une térébenthine (résine mêlée d'huile volatile)? est-ce une manne? Conf. au livre XXIII la note 119 où nous discutons brièvement cette question.

73. — Ligne 18. *Veteri quoque oleo usus est ad quædam genera morborum*. L'huile fixe s'oxygène en vieillissant (passe au rance). Dans cet état elle est irritante, et peut convenir pour le traitement de certaines maladies herpétiques.

74. — Ligne 19. *Existimatur et ebori vindicando a carie utile esse* (*oleum*). Cette assertion est assez raisonnable. L'huile en s'infiltrant lentement dans l'ivoire où elle se rancit, peut bien en empêcher la destruction. Toutefois c'est aux dépens de la beauté de l'ivoire qui contracte alors une couleur jaunâtre désagréable.

Digitized by Google

75. — VIII, page 360, ligne 2. *Super omnia vero celebravit amurcam laudibus Cato.* — L'amurca est entièrement déchue de son ancienne réputation. On ne s'en sert que pour fabriquer des savons de qualité inférieure. Cf. la note 19 du présent livre.

76. — Ligne 3. *Dolia olearia cadosque illa imbui, ne bibant oleum...* Tous les usages économiques, auxquels servait l'amurca, sont aujourd'hui inconnus. Il ne serait pas sans inconvénient d'oindre avec elle les tonneaux destinés à recevoir l'huile d'olives : l'amurca disposerait l'huile à se rancir plus vite. Nous pensons que loin d'éloigner les animaux rongeurs, elle les attire, puisque c'est une substance organique mucilagineuse. Il est moins déraisonnable de penser qu'elle peut activer la germination des graines, rendre aux arbres languissans leur vigueur première, assouplir les cuirs, combattre avec succès quelques affections psoriques des bestiaux, etc. Nous croyons plus difficilement que l'amurca puisse empêcher le vert-de-gris d'attaquer les vases de cuivre, puisque nous voyons tous les jours l'huile d'olives l'engendrer rapidement dans nos ustensiles de cuisine; enfin penser que le bois qui a été trempé dans l'amurca puisse brûler sans fumée, est une assertion qui ne mérite pas d'être discutée.

77. — Ligne 16. *Oleam si lambendo capra lingua contigerit, depaveritque primo germinatu, sterilescere, auctor est M. Varro.* Cette assertion se lit en effet chez Varron, *de Re rustica*, I, 2. Il est faux que la chèvre puisse, en léchant seulement un olivier, le rendre stérile ; mais si elle le broute, il est possible qu'il en arrive ainsi, non que la dent de la chèvre ait une vertu particulière qui tende à frapper de mort ce qu'elle touche; mais bien parce que ce ruminant, avide de bourgeons et de jeunes pousses, les dévore et détruit ainsi dans le végétal les parties qui étaient destinées à la végétation. Il y a bien des siècles que l'on fait la guerre aux préjugés ; néanmoins les préjugés tiennent bon, et plusieurs même semblent devoir s'éterniser.

78. — IX, page 360, ligne 21. *Reliqui arborum fructus vix specie figurave, non modo saporibus...* C'est avec grande raison que Pline déclare qu'il est presque impossible d'énumérer les diverses variétés du fruit dans un même arbre; elles sont très-

Digitized by Google

souvent le résultat du hasard, de sorte que chaque année en voit paraître de nouvelles et disparaître d'anciennes. Nous ne pourrons donc, dans la suite de nos commentaires, les rapporter toutes à des variétés connues des modernes; nous nous tiendrons à l'égard des arbres fruitiers dans la réserve que nous avons montrée en traitant des diverses sortes de vignes ou de raisins.

79. — Page 362, ligne 3. *Grandissimus pineis nucibus.* Les fruits du pin, *pinei*, sont très-gros en effet : on connaît ces amandes en France sous le nom de pignons doux. Leur saveur est agréable et plaît assez généralement. Les Espagnols les aiment beaucoup. Nous parlerons ailleurs des pins et donnerons la concordance synonymique de leurs fruits.

80. — Ligne 6. *Harum genus alterum terentinæ, digitis fragili putamine, aviumque furto in arbore.* Le noyau qui renferme les amandes du pin pinier est fort dur dans l'espèce ordinaire; on en cultive une variété à coques tendres. Serait-ce là cette variété dont Pline veut parler ici? ou bien serait-ce plutôt le *Pinus silvestris cui ossicula fragili putamine sive Cembro J. B.* 1, 251; *Pinus Cembro*, L., *Spec.*, 1419? Cette dernière hypothèse me semble bien plus probable. *Terentina*, suivant le père Hardouin, vient du mot grec τέρην, *tendre, mou.* Daléchamp, *Hist. pl.*, 1, 12, 48, dit que le cembro est fort sujet à être attaqué par les oiseaux; ce qui lui a fait donner par les Piémontais le nom de picarelle. Les amandes sont agréables au goût. On les mange dans les Alpes.

81. — Ligne 7. *Tertium sappiniæ, e picea sativa, nucleorum cute verius quam putamine, adeo molli, ut simul mandatur.* Cette troisième espèce de pignons nous paraît devoir rentrer dans l'espèce ordinaire; c'est probablement la variété à osselets fragiles qui est quelquefois cultivée en Europe. Cf. la note 127 du livre suivant.

82. — Ligne 9. *Quartum pityida... singularis remedii adversus tussim.* On pense que le pinéastre est le *Pinus silvestris* des modernes. Les amandes de cet arbre sont un peu résineuses. Elles ont des propriétés voisines de celles qu'on attribue aux bourgeons de sapin (turions), regardés long-temps comme propres à combattre les affections de poitrine.

Digitized by Google

83. — Page 362, ligne 11. *In melle decoctos nucleos Taurini aquicelos vocant.* Ce condiment serait peu goûté des modernes, on ne le prépare plus de nos jours.

84. — X, page 362, ligne 15. *His proxima amplitudine mala, quæ vocamus cotonea...* Il s'agit ici du fruit du cognassier, *Cydonia vulgaris*, Lamrk., dont Pline parlera encore au livre XXIII, chapitre 54. Ce fruit était dédié à Vénus, et regardé comme l'emblème du bonheur et de l'amour. Son nom grec *κυδώνιον μῆλον*, pomme de Cydon, indique le pays d'où on le croyait originaire. *Cotonea* ne paraît être autre chose qu'une corruption vulgaire de *κυδωνία*, *cudonia*, *cudonea*, *cutonea*. L'upsilon n'est pas toujours, ainsi que se le figurent les Grecs modernes, l'équivalent de l'iota. Souvent aussi, en passant en latin ou en français, il ne se change point en *y*, mais en *u* ou en *ou* : *κύβος*, *cubus*, *πύξος*, *buxus*; *βύρσα*, bourse, etc.

85. — Ligne 18. *Plura eorum genera : chrysomela... colore ad aurum inclinato.* On lit dans Columelle, V, 10, *chrysomeliana*. Ce nom qui signifie pomme d'or, a engagé quelques critiques, et notamment le père Hardouin, à penser que c'étaient les pommes d'or du jardin des Hespérides, dont Virgile a dit :

> Aurea mala decem misi; cras altera mittam.
>
> *Ecl.* III, 71.

et

> Tum canit Hesperidum miratam mala puellam.
>
> *Ecl.* VI, 61.

Nous n'avons point admis cette hypothèse; il est question, dans ces divers passages, des oranges. Virgile a distingué clairement les coings quand il a dit :

> Ipsa ego *cana legam tenera lanugine mala.*
>
> *Ecl.* II, 51.

Pline parlera plus loin des *mala lanata*. Cf. la note 104 de ce même livre.

86. — Ligne 21. *Minora.... struthea.* Pline, en rangeant le coing struthien parmi les petites espèces, est ici en contradiction avec Dioscoride, I, 87; avec Galien, *de Sanit. tuend.*, *c. ultim.*,

Digitized by Google

et avec Athénée, III, 4, qui le disent tous très-gros. Il n'est guère possible de le rapporter à une variété connue; néanmoins nous donnerons note 88 la concordance de C. Bauhin, *Pin.* 434.

87. — Page 362, ligne 22. *Mustea.* Conférez V, 10. Adrien Junius en parle en ces termes : *Musteum malum id est quod durat minimum, et celeriter mitescit.* On ne peut la rapporter à aucune variété connue.

88. — Page 364, ligne 1. *Strutheis autem cotonea insita suum genus fecere Mulvianum.* On ne greffe plus aujourd'hui les variétés du coing sur d'autres variétés; on les réserve pour y greffer des poiriers. On ne connaît maintenant aucune espèce de coing qui puisse être mangé crû ; peut-être s'agit-il ici d'une sorte de poire. Voici quelle est la concordance synonymique des variétés de coing énumérées par Pline :

Chrysomela. Mala cotonea minora, C. BAUH., *Pin.* 434; *Mala rotunda minora, nonnullis χρυσόμηλα ab exterioris cutis colore*, DODON. Les Génevois préparent avec cette variété une conserve fort délicate.

Mulvianum. Mala cotonea media, C. BAUH., *loco citato. Cydonia Milviana*, TABERN. MONT.

Mustea. Varietas ignota?

Struthea. Mala cotonea majora, C. BAUH., *loco cit. Cotonea majora sive Struthia*, CAMER., *Epist.*, *Pirus Cydonia var. B.* Dict. encyclop. *Cydonia maliformis*, MILL., *Dict.*

89. — Ligne 4. *Sunt præterea parva silvestria.* C'est l'espèce ordinaire à l'état sauvage, *Mala cotonea silvestris*, C. BAUH., *Pin.* 435, *Cydonia vulgaris* des botanistes modernes. Il ne diffère du cognassier cultivé que par des proportions plus petites. On le trouve spontané sur les rives du Danube et ailleurs.

90. — XI, page 364, ligne 7. *Mala appellamus, quamquam diversi generis, Persica, et granata.* Les anciens donnent ce nom de *malum* à une foule de fruits fort différens : à l'orange, au citron, à l'abricot, etc. Ce mot était synonyme de fruit. Conf. la note 140 du livre XIII, chapitre 34, sur la grenade ; mais il n'avait pas toutefois une signification aussi large que le mot

Digitized by Google

poma. Conf. la note 112 du meme livre. Isolé, il ne voulait dire que pomme.

91. — Page 364, ligne 8. *Libralia appellata.* Nous avons encore dans nos jardins la poire de livre : *Pirus sativa, fructu brumali, magno, oblongo, turbinato, ferrugineo, utrimque umbilicato,* TOURN., *Inst. Rei herb.*, 631 ; *Pirus Volema,* L., *Sp. pl.*, 686. Il en sera question note 106.

92. — Ligne 12. *Persicorum palma duracinis.* Autrefois compté parmi les amandiers, sous le nom d'*Amygdalus Persica,* L., le pêcher constitue aujourd'hui la principale espèce du genre *persica.* La variété de pêche dont il est ici question est aussi appelée *duracina* par les Grecs (*Geoponic.*, X, 13). On pense que c'est le brugnon. *Voyez* plus loin la note 95 pour la synonymie des diverses variétés. Palladius, XII, novembre, 7, 64, en compte quatre variétés : *Duracina, prœcoqua, persica, armenia.* Adrien Junius confond cette dernière espèce avec la précoce, *prœcox* ou *prœcoqua.* Les horticulteurs modernes en énumèrent près de cinquante variétés.

93. — *Nationum habent cognomen Gallica, et Asiatica.* Ces variétés ne peuvent être rapportées à des variétés connues et renfermaient probablement plusieurs sous-variétés.

94. — Ligne 14. *Æstate prœcocia* (*maturescunt*). Plusieurs auteurs pensent que les pêches précoces ne sont autre chose que les abricots qui, du temps de Pline, étaient depuis peu connus et cultivés à Rome ; et nous avouons que cette opinion est assez probable. S'il ne s'agissait que d'une variété de la pêche, Pline aurait-il pris la peine de noter l'époque de son introduction dans le Latium. Les abricots mûrissent en été et les pêches en automne. Il faut noter cependant qu'on cultive une pêche (*Persica flore magno, prœcoci fructu, albo, minore,* DUHAM.) dont les fruits sont bons à manger à la mi-juillet. Il est douteux que cette variété ait été connue du temps de Pline. Au reste, notre opinion se trouve fortifiée de celle de Dioscoride, I, 166, qui dit positivement : « La pomme d'Arménie que les Romains nomment *prœcocia.* » Ce passage est précieux ; il permet de préciser à quelle époque écrivait Dioscoride ; car l'introduction de l'abricotier à Rome date de trente ans environ avant l'é-

Digitized by Google

poque où Pline écrivait. Ces deux auteurs étaient donc contemporains.

95. — Page 364, ligne 15. *Supernatia (Persica) e Sabinis veniunt.* Ces pêches, qui venaient de l'Adriatique, ne peuvent être rapportées facilement à des variétés connues. Voici au reste à quoi nous réduisons la concordance synonymique des variétés de la pêche énumérées dans Pline :

Duracina. Persica dura, carne candida, aliquando ex albo subrubente, C. BAUH., *Pin.,* 440. *Persica duracina,* MATTH. GESSN. ; etc., var. 38 de l'Encyclop. *P. flore parvo, fructu oblongo, colorato, verrucoso, carne firma, vinosa,* DUHAM.

Gallia et Asiatica. Varietates ignotæ.

Præcocia. L'abricot, *Armeniaca vulgaris,* LAMRK., *Prunus Armeniaca,* L. Il est originaire d'Arménie, d'où lui est venu son nom. Βερίκοκκα, *Geopon.,* x, 73. Μῆλα ἀρμενιακὰ, ῥωμαϊστὶ πραικόκια, DIOSC., I, 66.

96. — Page 366, ligne 2. *Ingens postea turba prunorum.* Le nombre des variétés de prunes excède de beaucoup celui de onze, fixé par notre auteur. On en connaît près de cinquante variétés ou sous-variétés qui se distinguent par la couleur, la grosseur, la forme, la saveur, etc. Nous allons chercher à établir la concordance synonymique des espèces anciennes avec les espèces modernes.

Amygdalina. Même observation que ci-dessus. On peut greffer le prunier sur l'amandier.

Armeniaca, la reine claude?? *Prunus claudiana??* LAMRK., *Encyc.,* à moins qu'on ne veuille penser qu'il s'agisse de l'abricot, bien différent de la prune, mais remarquable par son odeur suave.

Asinina, prune cerisette, *Prunus acinaria, Var.,* γ, L., *Pruna asinina,* TRAG., 1020.

Candida, la prune blanche en poire, *Prunus galatensis, Var.,* ν, LINN., *Pruneoli albi, oblongiusculi, acidi,* C. BAUHIN, pag. 443.

Cerina, prune de mirabelle, *Prunus cereola, Var.,* λ, L. ; *Cerea*

pruna, VIRG., *Ecl.* II, 53, dont Ovide a dit : *Verum etiam generosa novas imitantia ceras*, Métamorph., XIII, 818. La prune de Sainte-Catherine est aussi de couleur jaune, mais sa saveur n'a rien d'agréable ; elle ne plaît qu'en pruneaux.

Damascena, la prune de Damas, *Prunus Damascena*, *Var.*, *ζ*, L. ; elle se subdivise en sous-variétés. Martial dit qu'elle est purgative, liv. XIII, *épigr.* 26 :

> Pruna peregrinæ carie rugosa senectæ
> Sume : solent duri solvere ventris onus.

Hordearia, prune précoce, *Prunus præcox*, *Var.*, χ, L. *Pruna avenaria*, TABERN., *Icon.*, 991 ?

Malina. On peut enter des pruniers sur des pommiers ; et alors il en résulte des fruits entièrement semblables à ceux qui étaient produits par le prunier auquel on a emprunté la greffe.

Nigra, prunes noires. Le damas noir hâtif, *Pruna ungarica*, *Var.*, γ, L. ; ou bien encore la prune perdrigone, *Prunus perdrigona*, *Var.*, ε, L. ; ou toute autre variété noire.

Nucipruna...... ? On sait que la greffe n'est praticable que sur des arbres de même famille ; or il est impossible de greffer le prunier sur le noyer. Si l'assertion de Pline est vraie, il faut déclarer ici que le phénomène d'horticulture qu'elle consacre ne s'est pas encore reproduit depuis les Romains ; peut-être s'agit-il d'une prune verte, ayant la grosseur de la noix.

Purpurea, la prune myrobalan, *Prunus enucleata*, LAMRK., *Encyclop.* ; *Var.*, *Ceratifera*, WILD., *Spec. pl.*, II, 997. Nous reproduisons ici cette opinion tout en avouant qu'elle est douteuse ; plusieurs prunes sont purpurines.

Silvestria, les prunes sauvages, *Prunus insititia*, L., *Spec. pl.*, 489 ; *Prunus silvestris major.* RAY, *Hist.*, 1828. — Ἀγριοκοκκύμηλα, THEOPH., IX, 1 ; DIOSC., I, 138, qu'il ne faut pas confondre avec le prunellier, *Prunus spinosa*, L.

97. — Page 366, ligne 20. *Simul dici possunt populares eorum myxæ, quæ et ipsæ nunc cœperunt Romæ nasci insitæ sorbis.* Si l'on ajoute une foi entière à l'assertion de Pline, qui veut que l'on puisse greffer le sébestenier sur le sorbier, et croire que cet

Digitized by Google

arbre d'Égypte puisse prospérer à Rome, il faut alors renoncer à voir en lui le *Cordia Myxa,* L., arbre de la famille des borraginées. Pline a-t-il été mal instruit, ou bien confoud-il le sébestenier avec quelque variété de la prune? c'est ce qu'on ne peut décider. Quoi qu'il en soit, nous donnons ici la concordance synonymique du *myxa*, dans l'hypothèse où l'on penserait que l'assertion de Pline, relative à l'acclimatation et à la greffe, rapportée dans la phrase latine citée en tête de cette note, serait une erreur; tout nous porte à croire qu'il est raisonnable de juger ainsi.

Voici donc quelle est la concordance synonymique du sébestenier:

Μυξάρια (*fructus*), DIOD. SICUL., I, 34; Μυοξία, *secund.* HESYCH.; Κοκκύμηλα αἰγύπτια, THEOPH., *Hist.*, IV, 3? — *Myxa*, PLIN., *loco citato.* — غبريا et سبستان, EBN ALVAM *apud Casir.*, I, 329, 337. — *Vidi maram*, RHED.; *Malab.*, IV, 77, t. 37. — *Mocheit* des Égyptiens, VANSLEB., *Relat. d'Égypte*, 96. — *Sebestena domestica*, PROSP. ALP., *de Plant. ægypt.*, p. 17, t. 7; C. BAUH., *Pin.*, 446. — *Cordia Myxa*, L., *Spec.*, 273. — Le sébestier ou sébestenier.

Il paraît certain que le sébestenier d'Égypte et celui de l'Inde sont identiques. L'arbre Wanzey de Bruce (*Voyag. Abyss.*), décrit par Lamarck sous le nom de *Cordia africana,* rentre dans le *C. Myxa.* Sprengel, en attribuant, d'après Schreber, le *persea* des Grecs au *Cordia Sebestena* de Linné, a commis une erreur grave, puisque celui-ci est un arbre des Antilles. Les sébestes sont comestibles, quoique peu agréables. On les employait autrefois en médecine. Cf. FÉE, *Cours d'hist. nat. pharm.*, II, 419.

98. — XIII, page 368, ligne 2. *Persica... ex Perside advecta.* Quelques critiques ont voulu établir que le mot *persica* ne donnait point la preuve que la pêche fût originaire de la Perse, et que ce fruit était évidemment indigène de la Celtique Belgique; se fondant sur la facilité avec laquelle le pêcher s'y reproduit sans culture, et s'efforçant en outre de trouver l'étymologie du mot dans le celtique. Suivant ces savans, la pêche, en flamand *perse* et *perze,* aurait été apportée à Marseille de la Belgique, puis, de là,

Digitized by Google

se serait répandue en Italie. Il est bien douteux qu'il en soit ainsi. On s'appuierait vainement de ce que la France est le pays de la terre où les pêches ont le plus de saveur et de parfum, et de l'assertion de Pline qui nous apprend que le pêcher réussit mal à Rhodes. Ce qui était vrai de son temps ne l'est plus aujourd'hui ; car le pêcher prospère dans les climats chauds ; et s'il réussit mieux en France qu'ailleurs, c'est qu'on y prend plus de soin de sa culture.

99. — Page 368, ligne 12. *Persea* (*arbor*). Cf. la note 87 du treizième livre. Nous avons cru le reconnaître avec M. Delille dans le *Balanites ægyptiaca*, L. Les fruits en mûrissant ne rougissent pas, ainsi que le dit Pline, ils jaunissent.

100. — Ligne 18. *Sed pruna quoque omnia post Catonem cœpisse manifestum est.* Suivant toutes les probabilités, le prunier est originaire d'Europe ; le *Prunus silvestris seu insititia* de Linné, que l'on a trouvé dans toutes les forêts de l'ancien continent, est la souche de toutes les variétés connues. On le trouvait en Italie avant Caton, et nous croyons à quelque inexactitude de Pline, quand il dit qu'on ne connaissait pas les prunes avant cet auteur.

101. — XIV, page 370, ligne 3. *Malorum plura sunt genera.* Nous avons déjà dit que les Romains qualifiaient du nom de *mala* une foule de fruits à pepins ou à noyau. On doit donc peu s'étonner de voir figurer dans ce chapitre le citron, les jujubes, etc.

102. — Ligne 5. *Æque peregrina sunt zizipha.* Remarquons ici que Pline déclare le jujubier un fruit exotique ; il est originaire de la Syrie ; mais depuis long-temps naturalisé en Europe ; ses fruits mûrissent très-bien en France, jusque sous le climat de Tours. Nous allons donner la concordance synonymique de cet arbre important :

Ῥάμνος, HIPPOC., *Affect.*, 525 ; *Ράμνος λευκὸς*, ʽTHEOPH., *Hist.*, III, 17 ; DIOSC., I, 119 ; *Σήρικον*, GAL., *Alim.*, II ; *ζίζυφα*, SIM., *Teth.* — *Arbor Zizyphus*, COLUM., IX, 4 ; *Jujubarum arbor*, PLIN., *loco citato.* — *Τζίντζιφον ἢ ζίξιφι*,

Digitized by Google

GRÆC. MOD.—*Zizyphus vulgaris*, LAMRK., *Ill.*, t. 185, f. 1. — Le jujubier commun.

Les fruits du jujubier sont d'un beau rouge. Columelle, IX, 4, reconnaît un jujubier rouge et un jujubier blanc; cette dernière variété est inconnue des horticulteurs modernes; peut-être s'agit-il d'un autre arbre que du jujubier.

103.—Page 370, ligne 5. *Et tuberes.* Gaspard Bauhin, p. 416, paraît croire que Pline entend parler, sous le nom de *tuber*, de quelque variété du jujubier; il est certain du moins qu'il est question d'un fruit mou et à noyau, d'une sorte de baie; et que Columelle dit du jujubier ce que Pline dit des *tuberes:* il déclare qu'il y en a deux espèces; l'une d'un rouge foncé, l'autre de couleur blanche. Palladius, *Januarius,* tit. XVI, range les *tuberes* parmi les *mala* (Cf. la note 105), et s'exprime en ces termes (*Febr.*, tit. XXV): *Etiam nunc tuberes seruntur, et inseruntur, et ossa duracinorum, vel plantæ ejusdem generis ponuntur, et transferuntur, et inseri possunt.* Et ailleurs encore (*September,* tit. XIV) Palladius écrit ce qui suit: *Mense septembri circa calendas octobres, vel februario, tuberes seremus sobole, vel nucleis, cujus tenera diligenter nutriri debet infantia.* On voit par ces divers passages qu'il s'agit bien d'un fruit à noyau; mais lequel doit-on choisir? Nous n'hésitons pas à nous prononcer pour les fruits d'un jujubier, par suite des raisons déduites au commencement de cette note. On a voulu désigner la pêche-noix, *Persica flore parvo, fructu glabro, fere viridi, maxime serotino.* Nous ne voyons pas sur quelles bases a pu s'établir une semblable opinion. Cf. la note 119 au liv. XVII.

104. — Ligne 12. *Sunt... quæ lanata appellantur.* Ces *mala lanata* qui croissaient dans le territoire de Vérone sont sans doute quelque variété du coing, peu différente de celles que nous avons fait connaître note 88 du présent livre, et peut-être même n'en diffèrent-elles point du tout. Il me semble assez probable que Pline en parle d'après Virgile, et qu'il n'avait jamais vu le fruit laineux dont il fait mention. Le poète aura dit *mala cana tenera lanugine,* et le naturaliste romain aura pris à la lettre cette expression élégante. Ce qui semble fortifier cette opinion, c'est que le lieu où Corydon exhale ses plaintes amoureuses est Mantoue, et

Digitized by Google

que Pline dit que les *mala lanata* se trouvaient exclusivement au territoire de Vérone qui en est peu distant.

105. — XV, page 370, ligne 18. *Reliqua cur pigeat nominatim indicare, quum conditoribus suis æternam propagaverint memoriam.* Les noms que nous avons donnés à nos pommes ont été tirés de la différence de leurs qualités physiques. Les Romains ont préféré en général les désigner par le nom des horticulteurs qui les ont découvertes, ou par celui des pays qui les ont produites. Il est impossible de songer à donner une concordance synonymique complète de ces fruits; toutefois nous allons essayer d'en rapporter quelques-unes à nos espèces, non comme le résultat de notre opinion à ce sujet, mais comme le résultat de l'opinion des commentateurs qui nous ont précédé :

Mala amerina, PLIN., *Amerina serotina*, COLUM., V. 10. — Pommes de la Saint-Thomas, ADR. JUN.; pommes de Granoi, DAL. Au lieu d'*amerina* on lit, dans quelques manuscrits, *camerina;* mais le père Hardouin soutient la version que nous adoptons.

M. appiana, odore cotoneis, magnitudine scandianis, colore rubente. On ne sait à quelle variété moderne il faut rapporter la pomme appienne.

M. germana, PLIN. Les modernes ne connaissent aucune variété dont les fruits soient géminés sur un même pédoncule.

M. gestiana seu sestiana, PLIN.; COLUM., V, 10; *Mala curtipendula*, BAUH., *Hist.*, I, 21; LINN., *Var.* ε. — Courtpendu, suivant Daléchamp.

M. græcula, PLIN., ainsi nommée du territoire de Tarente, dans la grande Grèce.

M. manliana, PLIN., variété inconnue aux modernes.

M. matiana, PLIN.; COLUM., V, 10; MACROB., II, 15; ATHEN., III, 82. — *mançana camoxar*, ESPAG. — Courtpendu, QUORUMD.

M. melappia piriformia, PLIN.; *melappie* à Rome, AD. JUNIUS. Poire-pomme, DALÉCH. — Giraudette, *appel-peeren* des Hollandais.

M. melimela, PLIN., XV, 15. *Vid. Mustea.*

Digitized by Google

M. melofolia. On a vu quelquefois un bouquet de feuilles sortir du centre du calice persistant de la pomme. La physiologie végétale explique très-bien ce phénomène ; ce n'est pas une variété permanente.

M. mustea præcocia, PLIN., *loco commentat.* — Μελίμηλα, DIOSC., I, 162. — *Melimela*, PLIN., XV, 15; COLUM., V, 10; VARR., I, 59; MACROB., II, 15. — Pomme Saint-Jean, DALÉCH.

M. orbiculata, PLIN.; COLUM., V, 10; MACROB., II, 15. — Ὀρβικάτα, DIPH. *apud* ATHEN., III, p. 80 (*mordianes ejusd.*). Ἐπειρωτικὰ, DIOSC., I, 163. — Pomme rose, DALÉCH. — *Poma orbiculata*, RUELL., *Stirp.*

M. orthomastia apyrina. Poma orthomastica, RUELL., *Stirp.* 250. — Pomme taponne, DALÉCH.

M. pannucea celerrime rugosa, quasi in pannos fatiscentia, etc., TURNEB., XXVIII, *Advers.*, XXXII, pag. 1019. — Pommes pannètes, DALÉCH.; pommes gelées des Provençaux.

M. petisia, parvissima, gustu grato, pomme d'api, HARD.; de courtpendu, ADR. JUN. — *Mala sativa, fructu splendido, purpureo*, TOURN., *Inst.*, 635.

M. pulmonea flaccida. — Pommes folanes, DALÉCH.

M. quiriana seu quiriniana, PLIN.; CATON, *de Re rust.*, VII; VARR., I, 59; MACROB., II, 15, ne peut être rapportée à une variété connue.

M. sanguinea. Malus sativa, fructu sanguinei coloris, ex austero subdulci, TOURN., *Inst. R. herb.*, 635. — Pommes de Rouveau, ADR. JUN.; grosse pomme rouge, DAL.

M. scandiana (*serotina*), PLIN.; VARR., I, 59; COLUM., *loco citato;* CELS., IV, 19; *Scandianum malum*, SCRIBON., *Comp.* 104; c'est une poire d'hiver.

M. scantiana serotina, PLIN.; MACROB., *loco citato;* VARR., I, 59; CAT., *de Re rustic.*, c. 7 et 143.

M. sceptiana rotundissima, PLIN., *loco citato.* — *Kers-appel* des Flamands *Secund.*, ADR. JUN.

M. spadonia. Malus sativa, fructu turbinato, tenero, fugaci, TOURN., *Inst. R. herb.*, 635. — Pommes sans pepins; passe-pomme, DALÉCH.; pommes grillottes.

Digitized by Google

M. silvestria. Pirus Malus, L., *Spec. pl.*, 686.— La pomme sauvage ou d'estranguillon.

M. syriaca (*ruberrima*), PLIN., *loco citato*, COLUM., V, 10; *Malus sativa, fructu magno, intense rubente, violæ odore*, TOURN., *Inst. R. herb.*, 635.—Calville rouge, HARD.; pomme suzine, DALÉCH.

106. — XVI, page 374, ligne 4. *Piris taxatur superbiæ cognomine.* Ce surnom de *superbia* donné aux poires précoces ne doit pas s'entendre de l'excellence de leurs qualités, mais seulement de l'avantage qu'elles ont sur les autres relativement à l'époque de leur maturation; ce n'est donc pas parmi les bonnes espèces qu'il faut les chercher, mais bien parmi les espèces précoces. Nous allons donner ici la concordance synonymique des espèces anciennes de poire avec les modernes, autant toutefois que la chose nous sera possible. La quantité des variétés aujourd'hui cultivées est presque innombrable.

La poire se nomme en grec ἄπιον, ATHEN., XIV, 20. C'est le *pirus* de tous les auteurs latins.

P. alexandrina. Cette variété, dont Pline parle seul, n'a pu être rapportée à une synonymie moderne.

P. amerina serotina. C'est une poire d'hiver. Poire de St-Thomas. (Belg.).

P. ampullacea serotina. Poire d'angoisse, DAL.

P. aniciana, COLUM., V, 10; CATON, VII, MACROB., *Saturn.* Cette variété est inconnue aux modernes.

P. coriolanea; poire de jalousie, DAL.

P. cucurbitina serotina, succo acidulo, CATON, VII; Isbout, AD. JUN.; poire courge, DAL.; poire de sarteau ou de campane, QUORUMD.

P. crustumia gratissima. Crustumia, VIRG., *Georg.*, II, 87; *crustumina*, MACROB., *Saturn.*, II, 15; COLUM., V, 10.— Poire fragile, CELS.; *jacobs peere* des Flamands. — Poire perle, DALÉCH. C'est en ces termes que Virgile en a parlé :

.... Nec surculus idem
Crustumiis, syriisque piris, gravibusque volemis.

Cette poire tirait son nom de Crustumium, ville d'Italie.

Digitized by Google

P. decimiana. Decimana, MACROB., *Saturn.* Variété inconnue aux modernes.

P. dolabelliana, longissimo pediculo, COLUM., *loco cit.* — *Engelsche braet peere*, AD. JUN. — Poire musot, DAL.

P. falerna succosa. Pirus sativa, fructu autumnali, sessili, saccharato, odorato, e viridi flavescente, in ore liquescente, TOURN., *Inst. R. herb.*, 629. — Poire sucrée, HARD. — *Fransche kangewelen*, FLAM. — Bergamotte, DAL.

P. favoniana rubra, COLUM., *loco citato. Pirus Favonia*, L., *Spec. pl.*, 686. — Grosses poires muscadelles, HARD. et DAL.

P. græca serotina seu sorentina. Græcula pira, MACROB., *Saturn.*; *Tarentina pira*, COLUM., *loco citato.*

P. hordearia. Hordeacea, COLUM., V, 10; *Pirus sativa, fructu æstivo, parvo, e viridi albido*, TOURN., *Inst.*, 628. — Poire de la Saint-Jean, DAL.; poire musquette ou muscadelle, AD. JUN.

P. lactea, blanchette, DAL.

P. lateriana acidula, autumnalia. Lateritiana pira, COLUM., V, 10; *Lateretiana*, MACROB., *Saturn.* — Poire prévost, DAL.

P. laurea serotina, MACROB., *Saturn.* Inconnue aux modernes, mais qui se trouve pourtant parmi les poires d'hiver.

P. libralia. Cf. la note 91. *Pirus Volema*, L.; *Spec. pl.*, 686; *Pira dorsalia, eademque libralia dicta*, J. BAUH., *Hist. pl.*, t. 53. Cette poire paraît être la même que la variété *volema;* du moins est-il certain que Linné les réunit.

P. liceriana. On n'a hasardé jusqu'ici aucune hypothèse pour rapporter cette variété à une espèce moderne.

P. mustea. Mulsa, COL., V, 10; *Murtea* (*ab errore*), MACROB., *Saturn.* Variété du bon chrétien d'été ?

P. myrapia, CELSUS. — Calveau rosat, DAL.; peut-être la poire d'ambre. — *Pirus sativa, fructu æstivo, turbinato, carne tenera, saccharata*, TOURN., *Inst.* 629.

P. nardina, poire d'argent, DAL.

P. numantina. Cette variété ne peut être rapportée à une espèce moderne, faute de renseignemens.

P. numidiana. On ne peut la rapporter à une espèce connue.

P. onychina purpurea. Pirus sativa, fructu æstivo, oblongo, ferrugineo, carne tenera, moschata, TOURN., *Inst.*, 628. Cette poire

Digitized by Google

est ainsi nommée à cause de la ressemblance de sa couleur avec l'onyx. C'est la poire cuisse-madame, suivant Daléchamp.

P. patricia viridis et oblonga. Cette variété n'est pas connue des modernes.

P. picentina, JUVEN., *Sat.* XI, 78. Cette variété n'est pas connue des modernes.

P. pomponia mammosa. Pirus pompeiana, L., *Spec. pl.*, 686, TOURN., *Inst. R. herb.*, 630. — *Taffel-peere*, ADR. JUN. — Bon chrétien, DAL.

P. purpurea, COLUM., V, 10. Est inconnue aux modernes.

P. regia, minimo pediculo, COLUM., *loco citato.* — *Mispeel-peere*, ADR. JUN. — Poire carmagnole, DAL.

P. seviana, an aniciana? COLUM., V, 10. Cette variété est inconnue aux modernes.

P. signina, colore testaceo, COLUM., V, 10. *Pirus sativa, fructu brumali, ovato, saccharato, dilute e ferrugineo purpurascente*, TOURN., *Inst.*, 631. — *Riet-peere*, FLAM. — Poire chat, DAL.

P. superba, præcocia, COLUM., X, 10. *Pirus sativa, fructu æstivo, parvo, racemoso, odoratissimo*, TOURN., *Inst.*, 628. — Petite muscadelle, DAL. — *Water-peere*, AD. JUN.

P. syriaca nigra. Pirus Syriæ, VIRG., *Georg.*, II, 87. On ne sait à quelle espèce il convient de la rapporter. Columelle l'énumère, V, 10. Juvénal et Martial la nomment, le premier dans le vers 78 de la onzième satire :

> Signinum syriumque pirum, de corbibus iisdem,
> Æmula picenis.

le second dans la soixante-dix-neuvième épigramme du cinquième livre :

> Et nomen piraque ferunt Syrorum.

P. tiberiana, poire forès, DAL.

P. turraniana, COLUM., V, 10. Variété qu'il n'est pas possible de rapporter à une espèce connue.

P. venerea, COLUM., *loco citato.* — Poire de Vénus, AD. JUN.; poire acciole, DAL.

P. voconia viridis et oblonga. Pirus sativa, fructu autumnali, longo

Digitized by Google

viridique, odorato, in ore liquescente, TOURN., *Inst.* 630. — Longue et verte, HARD.; poire sarteau, DAL.

P. volema, COLUM., V, 10. *Volema et sementiva pira,* CATO, *de Re rust.,* c. VII. — Ἄπιον ταλαντιαῖον et χειροπληθές, GRÆC. — Bergamotte, HARD.; poire de bon chrétien d'été, AD. JUN. *Pirus sativa, fructu æstivo, oblongo, magno, partim rubro, partim albido, odorato,* TOURN., *Inst.,* 629.

107. — XVII, page 376, ligne 10. *Virgilius insitam nucibus arbutum, malis platanum, cerasis ulmum dicat.* Virgile a dit en effet :

Inseritur vero et fetu nucis arbutus horrida ;
Et steriles platani malos gessere valentes ;
Castaneæ fagus, ornusque incanuit albo
Flore piri : glandemque sues fregere sub ulmis.
Georg., II, 69.

Ces miracles de la greffe ne se reproduisent plus de nos jours. La physiologie végétale nous a prouvé qu'elle n'était praticable que sur des arbres de même famille, encore cela n'a-t-il pas toujours lieu, même sur des plantes de même genre. La plupart des assertions poétiques de Virgile, répétées par Pline, doivent être rangées parmi les fables.

108. — Ligne 15. *Quotque genera insita fuerunt, tot fulgura uno ictu pronuntiantur.* — « *Videndum qua ex arbore in quam transferatur.... hæc sequuntur multi, qui aruspices audiunt multum, a quibus proditum in singulis arboribus quot genera insita sint, uno ictu tot fulmina fieri in illud quod fulmen concepit.* » On s'accoutume difficilement, en commentant les anciens, à trouver réuni tant de raison à tant d'absurdités.

109. — Page 378, ligne 1. *Conduntur vero pira, ut uvæ.* Cf. la note 113 et les notes suivantes de ce même livre. Pline traitera au chapitre suivant de la manière de conserver les fruits.

110. — Ligne 2. *Pomis proprietas, pirisque vini.* Il s'agit ici du cidre et du poiré. La première de ces deux boissons se fait avec les pommes, et son usage est bien plus général que celui du poiré. Ces sortes de vins contiennent une assez grande quantité d'alcool, de sucre et de gaz carbonique. Leur action sur l'écono-

Digitized by Google

mie vivante est la même que celle du vin. C'est donc avec raison que notre auteur dit : *Similiterque in ægris medentes cavent.*

111.— Page 378, ligne 4. *Ac vino et aqua coquuntur, atque pulmentarii vicem implent; quod non alia præter cotonea, et struthia.* Ce qu'on nomme dans le commerce de France raisiné de Bourgogne est une conserve de fruits où les coings dominent. On y fait entrer aussi beaucoup de poires. Ainsi, quoi qu'en dise le nom, il ne se trouve qu'une faible quantité de raisin dans cette confiture. Les fruits sont cuits dans le moût de raisin, et le plus souvent dans l'eau : ainsi ce condit est peu différent du *pulmentarium cydoniarum* de Pline, seulement les poires n'en sont pas excluses.

112. — XVIII, page 378, ligne 7. *In universum vero de pomis servandis præcipitur.* N'oublions pas que ce mot *poma* doit se traduire par *fruits des arbres;* il est collectif, et comprend plusieurs genres : les coings, les figues, les pommes, les poires, les mûres et même les noix dont Ovide a dit :

Annua cultori poma referre suo.

Pline s'exprime en ces termes au chapitre 18 de ce même livre : *E reliquo genere pomorum ficus amplissima est*, et fixe ainsi la signification du mot *poma*. Le mot *malum* étant isolé signifie *pomme;* mais on l'accole fréquemment à un autre nom, et l'on dit la pomme-grenade, la pomme-citron, *malum granatum, malum citreum;* tandis que l'on ne peut dire *pomum cotoneum, pomum ficum*, le coing, la figue, etc.

113. — Ligne 8. *Pomaria in loco frigido ac sicco contabulari.* Tout ce que Pline dit dans ce chapitre touchant la conservation des fruits est très-rationnel et suivi chaque jour. Les fruits destinés à être gardés doivent être cueillis un peu avant leur maturité parfaite, et Pline en donnera plus loin le précepte.

114. — Ligne 16. *Cotoneis in concluso spiramentum...* Les coings se conservent assez facilement ; on sait qu'ils donnent une odeur très-forte, capable de déterminer des céphalalgies intenses. La coction dans le miel ou l'immersion dans ce corps sucré donne lieu à un condit qui peut se conserver indéfiniment.

115. — Ligne 17. *Punica aqua marina fervente indurari.* Ce mode de conservation s'éloigne tout-à-fait des procédés mo-

Digitized by Google

dernes, et l'on doit ajouter que la grenade plongée dans l'eau salée bouillante perdrait bientôt les qualités qui nous la rendent recommandable. Cette opération avait sans doute pour objet de durcir l'écorce et de la rendre plus difficilement altérable à l'air. L'exposition au soleil, indiquée plus loin, est assez rationnelle; mais à quoi bon la tremper dans l'eau ordinaire avant de s'en servir? Quelles sont donc les qualités que les anciens voulaient trouver dans ce fruit? les cherchaient-ils dans le suc ou dans l'écorce? Au reste, Pline est ici d'accord avec Columelle, XII, 44. *Pœnus quidem Mago præcipit aquam marinam vehementer calefieri, et in ea mala granata lino spartove illigata paulum dimitti, dum decolorentur, et exempta per triduum in sole siccari : postea loco frigido suspendi, et quum res exegerit, una nocte et postero die, usque in eam horam, qua fuerit utendum, aqua frigida dulci macerari.* Apulée, *Geoponic.*, X, 35, et Palladius, IV, *in Martio,* titre X, s'expriment en termes peu différens.

116. — Page 380, ligne 2. *M. Varro et in doliis arenæ servari jubet.* Ce procédé a pour but de soustraire les grenades au contact de l'air. Quant à celui qui veut qu'on mette ces fruits dans la terre (sans doute privée de toute humidité), il est vicieux.

117. — Ligne 6. *Cetera mala foliis ficulnis...* Nous sommes surpris qu'on n'ait pas essayé de conserver les fruits charnus en les enduisant d'une couche d'argile, ainsi que l'indique notre auteur d'après Apulée, *Géoponic.*, X, 11.

118. — Ligne 9. *Pira in vasis fictilibus picatis.* L'enfouissement des vases destinés à recevoir les fruits qu'on voulait conserver n'est pas suivi par les modernes; peut-être devrait-on s'assurer par des expériences de la valeur de ce procédé si fort apprécié par les anciens.

119. Ligne 10. *Tarentina serissime legi.* Pline parle ici pour la seconde fois de cette poire. Cf. la note 106 de ce même livre.

120. — *Aniciana servari et in passo.* Cf. la note 106. Toutes les poires peuvent très-bien se conserver dans le vin cuit; *in sapa condita manere pira aniciana et sementiva,* VARR., *de Re rust.*, c. 59.

121. — Ligne 11. *Sorba quoque et scrobibus, gypsato operculo...* Pline traitera plus loin, chapitre 23, des diverses sortes de sor-

Digitized by Google

bes. Ces fruits se conservent difficilement par les procédés que nous suivons. Cueillis avant maturité et mis sur la paille, ils mûrissent assez promptement, se ramollissent, puis deviennent vineux et enfin acides. Pline suit ici Columelle d'assez près. *Sorba manu lecta curiose, in urceolos picatos adjicito, et opercula picata imponito, et gypso linito, tum scrobibus bipedaneis sicco loco intra tectum factis, urceolos ita collocato, ut oblita ora eorum deorsum spectent : deinde terram congerito, et modice desuper calcato.* COLUM., XII, 16. Cf. PALLAD., *Januar*, XV.

122. — Page 380, ligne 14. *E proximis auctoribus quidam altius curam petunt.* Plusieurs des pratiques indiquées dans ce paragraphe sont des pratiques superstitieuses. Telle est celle qui prescrit d'avoir égard au déclin de la lune pour faire la cueillette des fruits, ou bien encore celle qui veut qu'on enfonce les deux bouts des branches de vigne chargées de raisin dans le bulbe de la scille, ou dans la moelle du sureau. Il en est d'autres, et c'est le plus grand nombre, qui sont fort rationnelles, et auxquelles on doit avoir égard : par exemple, celle qui prescrit de cueillir les fruits avant parfaite maturité, quand on les destine à être conservés ; d'enlever aux raisins cueillis dans le même but les grains gâtés ou qui menacent de l'être bientôt ; de priver les fruits du contact de l'air, etc., etc.

123. — Page 382, ligne 1. *Exclusa omni aura operculo et gypso.* On voit, par tout ce qui est dit dans ce chapitre, que la théorie de la conservation des fruits était entièrement basée sur la nécessité de les soustraire à l'action de la température, tantôt trop basse et tantôt trop élevée, ainsi qu'au contact de l'air, que les anciens savaient être l'agent principal qui tend à déplacer continuellement les élémens des corps organiques vers la fin de leur vie. Les modernes cherchent seulement à les soustraire à l'action de l'air extérieur, de l'humidité et de la lumière, et à empêcher les fortes gelées de les atteindre. Un été sec et chaud, un hiver sec et froid annoncent que les fruits se conserveront bien. Au reste il est tant de causes qui troublent les soins les plus attentifs, qu'il ne nous est permis d'en juger qu'après l'évènement. Les modernes condamnent les préceptes des anciens qui veulent qu'on enterre les fruits dans le son, dans la cendre et dans le millet.

Digitized by Google

Ils trouvent en outre qu'il est superflu, et même nuisible, de les enduire de terre à potier, de plâtre ou de cire à cause de la difficulté de les débarrasser entièrement de ces enduits qui les salissent; malgré toutes ces assertions contradictoires, il nous semble que des expériences seraient nécessaires pour pouvoir juger de la validité des moyens proposés par les anciens. C'est pour obvier en partie aux inconvéniens signalés au commencement de cette note que l'on a proposé de conserver les fruits et les légumes dans les glacières. Ce procédé, qui se rapproche de ceux indiqués par les anciens, consiste à placer les fruits au fond d'une glacière, sur des lits de mousse, dans des pots de grès dont l'ouverture est bourrée de mousse et renversée, afin que l'air n'y ait point d'accès. On leur ménage un espace commode dans la glace, afin qu'on puisse les y plonger lorsque la glacière est remplie. On dit que les fruits se conservent assez bien, mais qu'ils perdent un peu de leur saveur.

124.— Page 382, ligne 1. *Sic et sorba, ac pira: illitis omnium surculis pice.* On conserve de cette manière les fruits dans un grand état de fraîcheur, mais qui ne peut être durable. Les fleurs dont le pédoncule est recouvert d'un enduit résineux à l'endroit où la section a été faite, se fanent beaucoup plus lentement; quelquefois on met une goutte de cire à cacheter sur le pédoncule des poires, afin d'atteindre le même but.

125. — Ligne 4. *Alii etiam vina habentibus doliis, dum ne contingant ea uvæ.* Columelle, XII, 44, préconise ce moyen que nous regardons comme vicieux, car il doit arriver nécessairement que les raisins se gâtent, étant exposés à l'action de la vapeur alcoolique qui se dégage incessamment, et si par hasard ces fruits résistent, ils acquièrent une saveur vineuse désagréable qui dénature entièrement leur saveur. Cette remarque s'applique aux pommes, *in patinis fictilibus fluitantia.*

126. — Ligne 7. *Aliqui omnia hæc in milio servare malunt.* Quoique la Nouvelle Maison rustique approuve ce moyen, nos économistes modernes le condamnent. Apulée (*Geopon.*, X, 21) recommande de se servir d'orge, se basant sur la propriété qu'il aurait d'empêcher les fruits de se moisir, ce qui est faux.

127. — Ligne 11. *Eamdem pomis vino subigunt.* Après avoir

Digitized by Google

donné les divers procédés de conservation à l'aide des enduits terreux, Pline parle de l'argile pétrie dans le vin moyen vicieux, qui devait accélérer la désorganisation des fruits; Columelle indique l'eau de préférence, XII, 44 : *Sed et idem* (*Mago Carthaginiensis*) *auctor est creta figulari bene subacta recentia mala crasse illinire, et, quum argila exaruit, frigido loco suspendere : mox quum exegerit usus, in aquam demittere, et cretam resolvere. Hæc ratio tanquam recentissimum pomum custodit.*

128. — Page 382, ligne 13. *Quæ nisi maturuerint, incremento calycem rumpunt.* Il est douteux que les fruits séparés de l'arbre qui les a produits puissent s'accroître encore. Leur saveur, leur odeur et leur consistance varient seules, après qu'ils ont été cueillis.

129. — Ligne 14. *Semper autem in pediculos collocant ea.* Les modernes recommandent précisément le contraire. Columelle est d'accord avec Pline sur l'importance de cette pratique : *Substrata prædicta poma sic debent componi, ut flosculi sursum, pediculi deorsum spectent, quemadmodum etiam in arbore nata sunt* (XII, 44). On voit que les anciens fondaient ce précepte sur la nécessité de mettre le fruit dans la position qu'il avait sur l'arbre.

130. — Ligne 15. *Alii decerpunt cum surculis, eosque in medullam sambuci abditos obruunt.* Cette pratique n'est fondée sur rien de vraisemblable. Columelle la recommande pourtant en ces termes (XII, 44) : *Quoniam sambucus tam apertam et laxam medullam habet, ut facile malorum pediculos recipiat.*

131. — Ligne 19. *Necnon aliqui in floccis capsisque, quas luto paleato illinunt.* C'est aussi ce que prescrivent Apulée, *Geoponic.*, X, 21, et Palladius, III, *Februar.*, tit. 25. La paille qui attire beaucoup moins vite l'humidité est préférable aux flocons de laine. Les économistes modernes disent que les feuilles des arbres sont préférables à la paille, et nous en doutons.

132. — Ligne 22. *Sunt qui cotonea cera Pontica illita melle demergant.* Nous dirons un mot de cette cire pontique dans nos notes sur le chapitre 14 du livre XXI; c'est une simple variété de la cire d'abeilles. On sait qu'enduits de cire, les œufs des oiseaux conservent long-temps leurs qualités reproductrices et leur agréable saveur.

Digitized by Google

133. — Page 382, ligne 24. *Liguria maritima Alpibus proxima uvas sole siccatas junci fasciis involvit.* Il en résulte alors des raisins secs ou raisins de caisse, dont la conservation est facile, quand on ne veut pas l'étendre au delà d'une année. On voit plus bas que les Grecs n'attendaient pas que la dessiccation fût achevée pour les suspendre. Le marc de raisins qu'ils interposaient entre chaque couche de ces raisins à demi desséchés devait être parfaitement privé d'humidité, autrement il eût hâté la décomposition de ces fruits au lieu de l'empêcher.

134. — Page 384, ligne 5. *Quidam, ut has faciant, in cinere lixivio tingunt protinus quam detraxere vitibus, mox in sole siccant.* Cette immersion dans une lessive alcaline accélérait la dessiccation de la raffle, mais elle rendait nécessaire le lavage du raisin dans l'eau ordinaire quand on voulait le manger.

135. — Ligne 8. *Sunt qui malunt uvas scobe ramentisve abietis, populi, fraxini servare.* Au nombre des auteurs anciens qui préconisent ce moyen, on doit compter Columelle, XII, 43. Le son et la sciûre de bois sont encore employés dans quelques ménages pour la conservation des raisins.

136. — Ligne 9. *Sunt qui suspendi procul malis, protinusque in granariis jubeant, quoniam optime sit operimento pulvis pensilibus.* Cette croyance est mal fondée. La poussière qui s'attache aux raisins y adhère souvent très-fortement, et altère l'agréable saveur de ces fruits. Nous ferons remarquer en passant que le choix des moyens de conservation adoptés par les anciens prouve qu'ils s'attachaient fort peu à ménager la saveur des fruits, à laquelle ils paraissaient ne pas tenir beaucoup. Cf. *Geoponic.*, IV, 14; MART., I, 44. La note suivante est une nouvelle preuve de cette assertion.

137. — Ligne 11. *Contra vespas remedio est, oleo adspergi ex ore.* Cette pratique est détestable. L'huile qui s'attache aux raisins s'y dessèche, et laisse sur la peau un enduit graisseux d'une odeur forte, et d'une saveur insupportable. Pour soustraire les raisins à la voracité des animaux de toute espèce qui les dévorent, on les met dans des sacs de papier, ou mieux encore dans des sacs de crin. Il ne paraît pas que les anciens connussent le mode de conservation qui consiste à laisser les raisins sur les ceps de

Digitized by Google

vigne ou les treilles, et les groseilles sur l'arbuste qui les fournit en entourant ces derniers de paille pour les préserver de la gelée. Ils ignoraient encore l'art de conserver les fruits et les légumes dans des vases où l'on pratique le vide. Cependant on doit dire qu'ils cherchaient tous les moyens possibles de les préserver de l'action de l'air : malheureusement ces moyens étaient tous plus ou moins imparfaits.

138.—Page 384, ligne 12. *De palmis diximus*, livre XIII, 4. La conservation des dattes présente très-peu de difficultés; il suffit de les comprimer fortement et de les mettre dans des caisses ou dans des tonneaux. On les fait quelquefois sécher au four, quand on veut en faire de la farine. Pline ne dit presque rien de ces divers procédés. Le texte auquel il renvoie (livre XIII, 4) renferme cette seule phrase : *Thebaidis fructus extemplo in cados conditur, cum sui ardoris anima : ni ita fiat, celeriter exspirat; marcescitque non retostus furnis.* Peut-être faudrait-il mettre en alinéa *de palmis diximus* : il s'agit de continuer l'énumération des fruits, et non plus de parler de leur conservation.

139. — XIX, page 386, ligne 2. *E reliquo genere pomorum ficus amplissima est.* Cette assertion n'est pas exacte : on trouve des variétés de pommes et de poires qui excèdent les proportions des plus grosses figues. Les modernes comptent environ une quarantaine de variétés de figues, mais leur nomenclature est tellement vacillante qu'on ne peut se flatter de l'établir d'une manière complète. Voici toutefois ce que nous en dirons :

Ægyptiaca. Cf. la note 84 du treizième livre. Il s'agit ici de la figue du sycomore, *Ficus Sycomorus*, L., *Spec. pl.*, 1513.

Africana. COLUM. V, 10; CAT., *de Re rustica*, VIII. Martial en a dit:

> Et ficus Lybica gelata testa.
>
> *Epigr.*, IV, 46.

Albicerata. Albaque, quæ servat flavæ cognomina ceræ, COLUM., X, *de Hortul.* Plusieurs variétés ont, étant bien mûres, une couleur de cire.

Alexandrina delicata, nigra, candicante rima. Scissa Libyssa,

Digitized by Google

COLUM., X, *in Hort.* La figue servantine ou cordelière. *Ficus bipara, oblongo, subrotundo fructu, candide pallescente, strigato cortice, etc., Hort. cathol.*

Aratia alba latissima, pediculo minimo. Αρατεα, THEOPH. *in Ath.*, III, 3; χαριτια, THEOPH., *loco citato.* — *An ficus sativa, fructu oblongo, albo, mellifluo*, TOURN.? *Inst.*, pag. 662.

Bifera alba ac nigra. Aristophane (*in concionatricibus*) l'a mentionnée :

> Vos, quasi sumpseritis ficus biferæ folia ;

ainsi qu'Antiphane (*in Sceleriis*) :

> Juxta biferum ficum inferne est.

On connaît une variété noire-blanche et une variété blanche de la figue.

Callistruthia frigidissima. Callistruthia semine roseo, COLUM., X, *in Hortul.*; *Callistruthia dulcissimo gustu*, ATHEN., III, 3; J. CAPITOL., *vit. Albin.*, pag. 83.

Carica. Ce nom a servi de nom spécifique au figuier cultivé. C'est la même variété qui donne les figues cauniennes, *caunæ* des Latins.

Chalcidica. Duricoria, MACROB., *Saturn.*, III, 20; *Chalcidica*, EJUSD.; VARR., *de Re rust.*, c. 41; ATHEN., III, 3.

Chelidonia serotina, COLUM., X, *ad finem*; Épigènes, *in Branchia*, en parle dans ces deux vers :

> Deinde paulo post advenit Chelidoniis,
> Ficubus onusta confestim quadra.

Les Athéniens nommaient cette variété *erythromelæna.*

Chia. ATHEN., III, 3. Voici ce qu'en dit Martial, XIII, 20 :

> Chia seni similis Baccho, quam Setia misit,
> Ipsa merum secum portat, et ipsa salem.

Cottana, coctona, suivant Juvénal et quelques autres auteurs, notamment Martial, XIII, 25. Elle prend place parmi les plus petites variétés.

Cypriaca. Cf. la note 84 du livre XIII. Il s'agit d'un fruit produit par une variété du sycomore, *Ficus Sycomorus*, L., *Spec. pl.*, 1513.

Herculanea, MACROB., *Saturn.*, III, 20; CATO, *de Re rust.*, VIII, 14.

Hyberna. Cf. *F. chelidonia*, CATO, *de Re rustica*, VIII, 14; COLUM., X, *Hort.*

Hyrcanica. Du nom d'une contrée de l'Asie Mineure, près de la mer Caspienne. Pline exagère la quantité de fruit que cette variété porte.

Idæa seu Alexandrina rubra. Ces figues sont ainsi nommées du mont Ida de Troade. Cf. THEOPH., *Hist.*, III, 3; et ATHEN., XIII, 3. Quant à leur nom d'*alexandrines*, il leur vient d'une ville de Troade qui s'appelait Alexandrie. La description que donne Pline de ce figuier est puisée chez Théophraste (*loco citato*). On n'en connaît aucune variété qui soit privée de feuilles et dont le bois ne soit pas laiteux. S'agit-il bien ici d'un véritable figuier? nous en doutons : le sycomore, auquel on rapporte déjà les figues d'Égypte et de Chypre, ne peut même être désigné. Serait-ce le fruit d'un *diospyros*?

Liviana. Ainsi nommée de Livie, femme d'Auguste.

> At gravis Arcturi sub sidere parturit arbos,
> Livia, Chalcidicis et Caunis æmula Chiis,

a dit Columelle, X, *in Hort.*, v. 405.

Lydia purpurea, ATHEN., III, 3. *Lydia picto tergo*, COLUM., X, *in Hort. ad finem*, VARR., *de Re rust.*, c. 41.

Mamillana. Ainsi nommée à cause de sa forme qui se rapproche de celle d'une mamelle.

Marisca, quas arundinum folii macula variat marisca pinguis, COLUM., X, *ad finem*. Martial en a parlé dans ces vers, *Epigr.* VII, 25:

> Infanti melimela dato, fatuasque mariscas;
> Nam mihi, quæ novit pungere, Chia sapit.

Théophraste, auquel Pline emprunte la description de cette variété (*Hist.*, IV, 12), la dit tachée comme les roseaux laconiens.

Ona prædulcis. Tarentina asinastra? MACROB., *loco citato*.

Pompeiana. Ainsi nommée du nom du grand Pompée. Cette variété était une de celles que les anciens conservaient après les avoir fait sécher au soleil. Cf. MACROB., *Saturn.*, *loco citato*.

Digitized by Google

Popularis. Cette variété prend place parmi les espèces précoces. *Ficus sativa, fructu præcoci, albido, fugaci?* TOURN., *Inst.*, pag. 662. — La petite figue blanche. — Conf. *Ficus tiburtina præcocia.*

Porphyritis longissimo pediculo. Cette variété prend place parmi les espèces précoces. *An ficus sativa, fructu atro-rubente, polline cæsio asperso?* TOURN., *Inst. Rei herb.*, 663. La grosse bourjassote?

Præcocia. Plusieurs figues peuvent rentrer dans cette variété. On dit qu'on peut rendre précoces les figues de tous les figuiers en imbibant d'huile la base des fruits bien avant la maturité. Les Espagnols qui cultivent une grande variété de figuiers nomment les figues précoces *brevas.*

Rhodiana nigra. ATHEN., III, 75; LYNCÆUS, *in Epist.*; COLUM., X, *de Hort.*

Saguntina. CATO, *de Re rustica*, VIII, 4. Les figues d'Espagne sont excellentes, surtout celles des provinces méridionales.

Silvestris. Voyez *Præcocia.*

Telana atra, longo pediculo. CATO, *de Re rust.*, VIII, 14; MACROB., *Saturn.*, III, 20. *Ficus sativa, fructu longo majori, nigro, intus purpurascente*, TOURN., *Inst. Rei herb.*, pag. 663. — La figue noire.

Tiburtina præcocia. Proterica et prodróma, MACROB., *Saturn.* III, *an Ficus æstatis, fructu albido, medio, superius presso, fugaci?* *Hort. Cat.* — Petite figue précoce?

140. — Page 388, ligne 13. *Postea tot subiere nomina atque genera, ut vel hoc solum æstimantibus appareat, mutatam esse vitam.* Pline nous avertit dans ce passage du peu de stabilité des nomenclatures relatives aux figues.

141. — Ligne 15. *Sunt et hybernæ quibusdam provinciis, sicuti Mœsiæ, sed artis, non naturæ.* Il est fort douteux que le moyen proposé par Pline puisse être suivi avec succès; du moins nos horticulteurs méridionaux ne le suivent-ils point.

142. — XX, page 390, ligne 7. *Sed a Catone appellata jam tum Africana, admonet et Africæ, ad ingens documentum uso eo pomo.* Les figues servirent de prétexte à deux guerres célèbres:

Digitized by Google

la troisième guerre punique, dont Pline parle ici, et la guerre de Xerxès contre les Grecs. Les Athéniens faisaient de leurs figues sèches un objet de commerce assez considérable : ces fruits allaient jusqu'en Perse; et l'on raconte qu'un des motifs de la guerre de Xerxès contre les Grecs fut le désir qu'il eut de s'emparer d'un pays qui produisait de si bons fruits; on a toujours des prétextes pour justifier les agressions.

143. — Page 390, ligne 19. *Quid primum in eo miremur? curam ingenii, an occasionem fortuitam, celeritatemque cursus.* Ce qu'il y a de plus extraordinaire dans le fait historique raconté par Pline, est la rapidité du trajet de Carthage à Rome, à une époque où la navigation était si imparfaite. Toutefois ce délai, toutes circonstances heureuses d'ailleurs, peut suffire.

144. — XXI, page 394, ligne 2. *Admirabilis est pomi hujusce festinatio.* Ici le mot *pomum* doit faciliter la traduction; Pline ne veut pas dire que la figue mûrisse avant tous les autres fruits, mais seulement avant tous ceux qui sont produits par des arbres; s'il en était autrement on désignerait la fraise et la groseille comme plus précoces que la figue.

145. — Ligne 4. *Caprificus vocatur e silvestri genere ficus numquam maturescens.* Le figuier sauvage est le type du figuier cultivé. Voici quelle en est la synonymie :

> תאנה ; *Bibliæ sacræ loci var.* — Ἐρινεὸς, Hom., *loci varii;* Συκὴ ἥμερος et συκὴ ἄγρια, Diosc., I, 183, 184; Galen., viii. — *Ficus Carica*, L., *Spec.*, 1513; *F. communis* et *F. silvestris Dioscoridis*, C. Bauh., *Pin.*, 457. — Le figuier sauvage et cultivé.

Ce figuier ne diffère de l'espèce cultivée que par des proportions plus petites, par un tronc moins droit, etc. Il croît spontanément dans le midi de l'Europe, en Asie et en Afrique. Ses fruits sont petits et peu agréables au goût.

146. — Ligne 6. *Quoniam est naturalis causarum transitus, atque e putrescentibus identidem generatur aliquid.* Les anciens auteurs croyaient tous que la pourriture engendrait des êtres. Aujourd'hui même quelques savans ont adopté ce système qu'il est aussi difficile de combattre que de défendre. Cependant il semble bien

Digitized by Google

plus raisonnable de croire que tous les êtres proviennent de germes préexistans, puisque tous ceux dont le mode de développement nous est connu sont dans ce cas. Admettre qu'un être microscopique peut naître sans antécédent, n'est-ce pas admettre la possibilité d'une semblable reproduction pour des êtres d'un ordre plus élevé? Si le hasard présidait seul à la création des corps organisés, et si la nature n'assurait point leur reproduction d'une manière fixe et immuable, les mêmes formes ne seraient jamais reproduites, et tout rentrerait bientôt dans le chaos. Cf. sur cette question importante l'introduction de notre essai sur les écorces exotiques officinales. Paris, petit in-fol. 1824.

147. — Page 394, ligne 7. *Ergo culices parit.* L'insecte qui vit dans le figuier sauvage, et par lequel s'opère la caprification, est de l'ordre des hymenoptères : il est noir, d'une ligne environ de longueur, et a été nommé par Linné et Fabricius *Cynips Psenes,* nom spécifique sous lequel les Grecs le connaissaient. Indépendamment de cet insecte, il s'en trouve un autre du même genre qui ne paraît pas encore bien connu.

148. — Ligne 9. *Morsuque ficorum crebro, hoc est, avidiore pastu aperientes ora earum...* La caprification ne se pratique pas toujours. Il est bien vrai qu'elle accélère la maturation, mais c'est toujours un peu aux dépens de la saveur. Les modernes parviennent à se passer de la caprification en piquant les figues vers leur partie supérieure, avec une plume taillée en biseau. L'ouverture de la figue est nommée κορυφὰ par Théophraste, *Hist. pl.,* II, 9. Cet auteur décrit longuement le procédé dont il est ici question.

149. — Ligne 19. *Necnon ubi multus pulvis : quod evenit maxime frequenti via adposita; namque et pulveri vis siccandi, succumque lactis absorbendi.* Cette assertion de notre auteur est erronée, et peut-être aurions-nous dû nous dispenser de la relever, tant l'erreur paraît grossière.

150. — Page 396, ligne 1. *Ficis mollis omnibus tactus : maturis frumenta intus.* Pline qualifie ici, et plus loin, au livre XVII, les graines du figuier de *frumenta.* Ce mot aurait-il voulu dire, dans l'ancienne langue latine, graine; et par *frumenta* les anciens auraient-ils voulu dire les graines par excellence. Je ne sache pas que les lexicographes aient fait cette remarque.

Digitized by Google

151.—Page 396, ligne 2. *Senescunt in arbore, anusque distillant gummium lacryma.* Cette gomme du figuier n'est autre chose que du sucre mêlé, dans des proportions variables, au suc propre laiteux qui découle de cet arbre et qu'on sait être du caoutchouc.

152. — Ligne 4. *Siccas honos laudatas servat in capsis, Ebuso insula præstantissima.* Les îles Baléares, dont Iviça est la plus petite, fournissent encore au commerce de l'Europe une assez grande quantité d'excellentes figues sèches.

153. — Ligne 11. *Ex hoc genere sunt, ut diximus, cottana, et caricæ....* Voyez sur ces deux variétés de la figue la note 139 de ce même livre.

154. — XXII, page 398, ligne 2. *Malorum pirorumque generi adnumerentur jure mespila atque sorba.* Le genre *pirus* des botanistes a long-temps renfermé le genre *sorbus*, qui rentre, ainsi que le *mespilus*, dans la famille des rosacées ; tous deux sont très-voisins des *malus* et des *pirus*.

155. — Ligne 3. *Mespilis tria genera, anthedon, setania : tertium degenerat, anthedoni tamen similius, quod Gallicum vocant.* Le *mespilus* des anciens est le *mespilus germanica* des botanistes modernes. Dioscoride le mentionne, I, 169 et 170, ainsi que Théophraste, III, 12. Nous allons donner la concordance synonymique des variétés :

Anthedon. Ανθηδον εὔ μέγα δένδρον, φυλλον πολυχιδες, etc., Théoph., III, 12 ; 'Αρονία, Diosc., I, 169. — زعرور, Serap. — *Mespilus Azarolus*, Lamrk., *Dict.*, IV, 438. — L'azarolier, arbre du midi de l'Europe. — *Mespilus apii folio laciniato*, C. Bauhin, *Pinax*, 453 ; *Azarolus*, Cæs. Cast. (*Sprengel*, *Hist. Rei herb.*, I, 92, désigne le *Sorbus Torminalis*, Lamrk.).

Gallica. — Ανθηνοειδης, Théoph., *loco citato.* (Il règne beaucoup d'incertitude à l'égard de cette plante. Quelques auteurs ont pensé que c'était le même arbre que le *cynosbatos* de Théophraste et que l'*oxyacantha* de Dioscoride nommée simplement *spina* par les Latins. *Spina appendix Plinii ; Cratægus Oxyacantha* des botanistes modernes.)

Setania. — Σατάνειος, Theoph., *loco citato.* Σητάνιος et ἐπιμελις, Dosc., I, 169. — *Mespilus italica folio laurino serrato*, C. Bauh.,

Digitized by Google

Pin., I, 453. *Mespilus Setania*, ANGUIL., *Lugd.* *Mespilus Cotoneaster*, L., *Spec.*, 686, selon J. Bauhin.

156. — Page 398, ligne 8. *Arbor ipsa de amplissimis.* On sait que le mespilus est moins un arbre qu'un arbrisseau. Ce terme d'*amplissimus* signifie peut-être *à cime étalée*, par opposition à la taille, qui en ferait un arbre à cime ramassée.

157. — Ligne 10. *Non fuit hæc arbor in Italia Catonis ævo.* Les néfliers paraissent être en effet des arbres du Nord. Cependant on devait en trouver à l'état sauvage dans la haute Italie.

158. — XXIII, page 398, ligne 12. *Sorbis quadruplex differentia.* Ces variétés du sorbier ne sont pas désignées par des noms particuliers. Nous les qualifierons avec Pline de la manière suivante :

Sorbus fructu rotundo. Sorbe-pomme des agriculteurs modernes, assez peu distincte des autres espèces suivantes.

Sorbus fructu turbinato. Sorbe-poire des mêmes agriculteurs, nommée par Tournefort (*Inst. Rei herb.*, 633) *Sorbus sativa, magno fructu, turbinato, pallide, rubente.* Plusieurs autres variétés sont turbinées.

Sorbus fructu ovato. Il est probable que c'est un fruit peu distinct du type du sorbier commun, *Sorbus domestica*, L., *Spec.*, 684, dont le fruit est nommé *οὖα* par Hippocrate (*vide infra*). *Sorbus sativa, fructu ovato, medio rubente, Hort. Cathol.*

Sorbus torminalis. Il règne beaucoup d'incertitude relativement à la plante qu'il convient de désigner pour le *torminalis* de Pline. Anguillara veut que ce soit le même arbre que le *Cratægus* de Théophraste, rapporté par Sprengel, I, 93, au *Cratægus Azarolus*, L. ; d'autres veulent y voir le *Sorbus torminalis*, LAMRK., regardant l'azarolier comme l'*anthedon*. Cf. la note 155. Cette dernière opinion est plus probable ; on a été jusqu'à le chercher parmi les cerisiers, les platanes, etc. Nous devons regarder la question comme n'étant pas encore parfaitement éclaircie.

Le sorbier est connu depuis une haute antiquité. Théophraste, III, 12, le décrit avec beaucoup d'exactitude sous le nom de *οἴη*. Hippocrate nomme le fruit *οὖα* (*Vict. acut.*, 405. Dioscoride,

Digitized by Google

1, 173, le mentionne aussi. Il est fréquemment cité dans les écrits des anciens : témoin Aristophane :

In montibus sunt sorba (μιμαίκυλα) sponte plurima nascentia.

Théopompe :

Matura sorba (μιμαίκυλα) myrti baccas, edunt et plurimos fructus.

Amphis :

Ut mora morus fert, vides ut robora
Glandes, comarusque sorba.

tous trois cités par Athénée, II, 9. Columelle, Palladius, etc., en parlent aussi.

159. — Ligne 15. *Ceteris vini sapor.* Les sorbes, en mûrissant, éprouvent la fermentation vineuse; c'est ce qui a permis de les employer à faire une espèce de cidre.

160. — XXIV, page 400, ligne 5. *Nuces juglandes.* C'est là le noyer ordinaire ; voici quelle en est la synonymie :

Καρύα, THEOPH., III, 15; Καρύα βασιλικὴ, DIOSC., I, 179; DIOCL. *apud Athen.*, II, 42. — *Juglans*, VARR., I, 16; COLUM., V, 10; *Nux*, VIRG., OVID., etc.; *Juglans regia,* L., *Spec. pl.*, 1415. — Le noyer.

Macrobe (*Saturn.*, II, 12) dit que ce mot de *juglans* signifie *Jovis glans.* Il cite à cette occasion le témoignage de Cloatius, qui prétend qu'anciennement au lieu de *juglans* on disait *diuglans.* Quelques savans toutefois ont cru trouver cette étymologie dans le celto-scythe, et prétendent qu'il signifie en cette langue *très-magnifique, très-splendide.* Le mot *noyer* et le mot *noix* viendraient, suivant de Théis, du celtique *cnaou;* on nomme les noix en Berry, parmi le peuple, *kkas,* et ce mot se prononce à la hottentote. Il est impossible de dire d'où vient ce mot barbare. La qualification *juglans regia* est, on l'a dit assez exactement, de l'*éloquence renversée ;* gland de dieu, digne d'un roi, affaiblit la signification première.

Il est fait mention du *juglans regia* dans le Cantique des Cantiques, VI, sous le nom אגוז. Les Septante traduisent ce mot par καρυα, version adoptée par la Vulgate. L'interprétation da-

Digitized by Google

noise ne donne pas un sens aussi absolu à ce mot; elle traduit par *nux* ce qui peut s'entendre des noix, des noisettes et même des châtaignes. Suivant les étymologistes qui cherchent les origines latines et grecques dans le celto-scythe, *καρυον* vient de *carw*, une nacelle, un esquif, qu'on nomme en suédois *karf* et en finlandais *carvus*, et qui offre une identité presque parfaite avec le mot grec *καρυον*, dont on a fait *caravelle*. On s'appuie encore de Pline, qui dit que les deux coquilles de la noix sont semblables à deux esquifs appliqués l'un contre l'autre. Ne serait-ce pas cette union intime des coquilles de la noix qui aurait fait servir ce fruit de symbole au mariage? On fait remarquer que *noett* et *nyt nix* viennent évidemment de *note*, *naute*, *noet* et *nid* qui en celto-scythe signifieraient compagnon et société; d'où les Allemands ont fait *ehege-nossen*, deux époux, et les Français *noce*, cérémonie nuptiale. Le nom hébreu de la noix signifie joug, *jugum*, et a conséquemment la même valeur que les mots celto-scythes plus haut cités.

161. — Page 400, ligne 12. *Et has e Perside a regibus translatas.* Le noyer abonde en Perse, suivant Hasselquitz. Il se trouve aussi dans les environs de Jérusalem. Cet arbre n'était pas connu des Grecs du temps d'Alexandre-le-Grand. Il fut transporté de la Perse en Grèce, et se répandit ensuite dans toute l'Europe. On l'a trouvé tout récemment à l'état sauvage sur les versans des monts Hymalaya. La découverte du Nouveau-Monde a valu aux Européens plusieurs sortes de noyers différens du *J. regia*. Le *J. nigra* est devenu fort commun dans toute l'Europe tempérée.

162. — Ligne 15. *Caryon a capitis gravidine, propter odoris gravitatem.* On croit encore assez généralement que l'ombre du noyer peut occasioner de graves accidens aux personnes qui dorment sous cet arbre. Cf. la note 160, §. II, pour l'étymologie du mot *καρύον*.

163. — Ligne 17. *Tinguntur cortice earum lanæ et rufatur capillus.* L'usage du brou de noix dans la teinture est très-fréquent de nos jours pour teindre les lainages en brun. On voit par ce passage une nouvelle preuve de l'estime dans laquelle les Romains tenaient les cheveux blonds, non le blond châtain, si fort apprécié par les modernes, mais ce blond-roux qu'ils dédaignent.

Digitized by Google

Une forte décoction du brou de noix teignait en brun, et les femmes âgées l'employaient pour déguiser les cheveux blancs. Voyons ce que dit Tibulle de cet usage :

> Tum studium formæ, coma tunc mutatur, ut annos
> Dissimulet, viridi cortice picta nucis.
>
> TIB., *Eleg.* I, 9, 43.

164.—Page 402, ligne 6. *Ceteris quidquid est, solidum est, ut in avellanis.* Voici ce que l'on peut donner de plus exact sur la synonymie du noisetier :

> Καρύα θάσσια, HIPP., *Morb.*, III, 49; Ἑρακλεωτικὰ κάρυα, THEOPH., III, 15; Καρυα ποντικα et Λεπτοκαρυα, DIOSC., I, 180. — *Prænæstinæ nuces*, MACROB., *Saturn.*; *Corylus*, VIRG., *Georg.*, II, 65, 299, etc.; *Nuces avellanæ*, CATUL., VIII; PLIN., *loco citato*, XXIII, 8, etc.; *Corylus Avellana*, L., *Syst.*, 1417. — Le coudrier, le noisetier.

Le noisetier franc à fruits ronds, dont Pline parle au commencement de ce paragraphe, est la variété désignée par Willdenow, *Sp.* IV, 470, sous le nom de *Corylus Avellana maxima*. Théophraste parle de deux variétés de ce fruit, l'une ronde et l'autre oblongue. Cette dernière est rapportée par Sprengel, *Hist. Rei herb.*, I, 103, au *Corylus tubulosa*, WILLD., *Spec.* IV, 470.

Jamais le coudrier n'eut chez les anciens la même célébrité que chez nos aïeux. Il n'est guère de conte de troubadour, ni de vieille chanson française qui ne parle de la coudraie ou coudrette, *coryletum;* le noisetier y fait, avec le romarin et la fougère, tous les frais du paysage.

165. — Ligne 9. *Has quoque mollis protegit barba.* La coquille de la noix est en effet revêtue d'un léger duvet très-apparent dans la jeunesse, mais qui disparaît au moindre frottement, lorsque la coquille a acquis toute sa dureté. Quelques commentateurs ont pensé qu'il était question ici abusivement des châtaignes que l'on mange rôties, *ex et torrentur*, cela n'est guère probable. Conf. plus haut la synonymie, où l'on verra que le nom de *pontica nux* est donné au noisetier par Dioscoride. Les noix et les noisettes rôties ne sont guère du goût des modernes; cependant on les mange quelquefois ainsi, et notamment les noix.

Digitized by Google

166. — Page 402, ligne 12. *Tertia (nux) ab his natura amygdalis* La synonymie de l'amandier est la suivante :

> שקד, *Genèse,* XXX, 37. — Αμυγδαλέα et Αμυγδαλῆ, DIOSC., I, 170; THEOPH., VII, 12, etc.; Αμυγδάλαι, HIPP., II, *de Dieta* (les amandes douces), θασσια πικρὰ (*Amygd. amaræ*), ARCHIGEN. *apud* GAL. — *Amygdalus,* LAT.; *Amygdalus communis,* L., *Spec.*, 676. — L'amandier à fruits doux et à fruits amers, *Var.* β *dulcis et* α *amara* des botanistes.

167. — Ligne 16. *Græcas (nuces).* On a beaucoup écrit pour décider ce qu'on devait entendre par *nux græca.* Les commentateurs s'accordent assez généralement pour désigner l'amandier à fruits amers. Cloatius cité par Macrobe, *Saturn.*, II, 14, entend positivement par noix grecque l'amande. Cf. CATO, *de Re rustica,* VIII; VARRO, I, 6, II, 9, et III, 16. Columelle, V, 10, fait de l'amandier et de la noix grecque des arbres distincts; et Pline, au livre XXIII, traite séparément des propriétés médicinales de l'amande amère et de la noix grecque. *Voyez* la note suivante.

168. — *Quas (nuces græcæ) quidam et in juglandium genere servant.* Ces *nuces græcæ* ne sont donc autre chose, suivant Pline, que les noix ordinaires. Conf., relativement à cette opinion de Pline, la note précédente. Peut-être en effet doit-on voir dans la noix grecque une variété du noyer à fruit, remarquable, soit par sa forme, soit par sa grosseur. Le *nux juglans, fructu maximo* commun en Grèce et nommé noix de jauge en France, pourrait fort bien être la noix grecque.

169. — Ligne 17. *Adjicit... galbas.* On lit *calvas* chez Macrobe, *Sat.*, II, 14; et chez Caton, VIII, 14; cette leçon est préférable. Césalpin parle d'une variété de l'amandier greffée sur le mûrier, laquelle a une enveloppe glabre, *calva,* agréablement acide, et susceptible d'être mangée. Cf. C. BAUH., *Pin.*, 441. Il faudrait donc ponctuer différemment le passage ci-dessus, et lire *adjicit præterea avellanas., et calvas prænestinas.* Cette prétendue variété n'est connue que sur l'autorité de Césalpin, et n'existe point, la greffe de l'amandier n'ayant jamais pu réussir sur le mûrier.

170. — Ligne 18. *Prænestinas.* Voici comment Festus ex-

Digitized by Google

plique l'origine de ce mot *prænestina* : *Nuculas Prænestinas appellabant : quod inclusi a Pœnis Casilini famem nucibus sustentarunt : vel quod in eorum regione plurima nux minuta nascitur.* Ces noix de Préneste ne sont autre chose que des noisettes. Cf. la note 164. Remarquons en passant que les noisettes ordinaires ont une enveloppe glabre, *calva prænestina*. Cf. la note précédente.

171.— Page 402, ligne 19. *Nunc Thasiæ et Albenses celebrantur.* Variétés peu distinctes de l'amandier ordinaire.

172. — Ligne 20. *Tarentinarum duo genera : fragili putamine : ac duro...* La première de ces variétés est celle que nous connaissons en français sous le nom d'amandier coque molle, ou amandier princesse, *Amygdalus communis var. fragilis.* La dernière ne nous paraît pas distincte. Palladius (*in Januar.*, XVI, 48) fait mention des amandes tarentines.

173. — Ligne 22. *Præterea molluscæ putamen rumpentes.* C'est ce mot *mollusca* que les naturalistes modernes ont pris pour désigner les animaux invertébrés à sang-froid, avec ou sans coquille, et remarquables par la mollesse de leur texture. Il vient du latin *mollis*. Poinsinet le fait dériver du slawon *mol*, fatigue, épreuve, et de *lusca*, écaille, enveloppe : comme qui dirait *fruit qui rompt son enveloppe fatiguée;* nous donnons cette origine étymologique comme nous la trouvons, sans la discuter.

Les *nuces molluscæ* rentrent dans la variété *fragilis* de l'*Amygdalus communis*. Cf. la note précédente.

174. — Ligne 23. *Sunt qui honoris nomen interpretantur, et Jovis glandem esse dicunt.* Nous avons discuté la valeur de cette étymologie que tous les savans répètent; note 160 de ce même livre.

175. — Ligne 24. *Nuper consularem virum audivi, biferas et juglandes nuces habere se profitentem.* Le personnage consulaire qui se déclara possesseur de noyers portant fruit deux fois l'an, abusa notre auteur ; les arbres qui présentent ce phénomène n'appartiennent pas aux familles à fleurs en chaton, et encore moins à celles qui sont monoïques. Cependant C. Bauhin, *Pin.*, 417, a un *Juglans bifera;* mais il ne le cite que sur l'autorité bien insuffisante de Pline, et sur l'assertion d'Hermolaüs qui prétendait en avoir vu une semblable variété dans le Padouan.

Digitized by Google

176. — Page 404, ligne 1. *De pistaciis et ipsi retulimus*. Cf. le livre XIII, note 74.

177. — XXV, page 404, ligne 6. *Nuces vocamus et castaneas*. Voici quelle est la concordance synonymique du châtaignier et de la châtaigne :

ערמון, ISAÏE, XLI, 19. — *Διὸς βάλανος εὔβοϊκὴ*, THEOPH., *Hist.*, I, 18. — *Castanea*, VIRG., *Ecl.* I, v. 82 ; COLUM., IV, 33, V, 10, 14 ; PLIN., XV, 23 ; PALLAD., *Feb.*, XXV, *Nov.*, 7, etc. ; *Castanea vulgaris*, DEC., *Fl. fr.*, etc. ; *Fagus Castanea*, L., *Spec. pl.*, 1416. — Le châtaignier.

Le fruit : *Καστανάϊκὸν κάρυον*, THEOPH., III, 10. *Μότον*, *Διὸς βάλανος λόπιμον*, *σαρδιανὴ βάλανος*, DIOSC., I, 146. *Λόπιμον κάρυον*, *Nicand. Ther.* *Ἄμωτον*, ATHEN., II, 11. *Σαρδιναὶ βάλανοι*, DIPHILL., *apud Athenæum*, II, 11. — *Castanea nux*, VIRG., *et auct.* — La châtaigne.

178. — Ligne 12. *Torrere has in cibis gratius*. C'est encore aujourd'hui le mode de préparation qui est préféré. Les *Castaneæ molles*, c'est-à-dire cuites à l'eau, étaient très-estimées des modernes, témoins les vers de Virgile :

.... Sunt nobis mitia poma,
Castaneæ molles, et pressi copia lactis.
Ecl. I, 82.

Les Italiens conservent les châtaignes d'une année à l'autre par la dessiccation et l'excortication ; et lorsqu'ils veulent manger ces châtaignes, ils les ramollissent à la vapeur de l'eau bouillante. Voilà bien les *Castaneæ molles*.

179. — Ligne 14. *Sardibus eæ provenere primum*. De là leur nom de *glans sardiana*. On dit que le châtaignier est originaire de *Castana*, ville de Pont ; mais il est probable que ce bel arbre est indigène de l'Europe. Il se trouve dans les Alpes, dans les Pyrénées, dans les Apennins, dans la France centrale, en Italie, en Espagne, partout enfin.

180. — Ligne 16. *Nam Dios balanum postea imposuere excellen-*

Digitized by Google

tioribus satu factis. Il s'agit ici du marron, fruit du châtaignier cultivé, *Castanea sativa, grandis*, CORD., *in Diosc.*

181. — Page 404, ligne 17. *Tarentinæ faciles*. Quelque variété cultivée du châtaignier. Pline parlera plus loin de cette châtaigne, dont il dit: *Tarentina minus tractabilis*.

182. — *Rotundior, quæ balanitis vocatur*. C'est là certainement le marron des environs de Périgueux, lequel est petit, presque rond, sans aucun zeste dans la chair. On ne doit pas le confondre avec le marron de Lyon qui est beaucoup plus gros, mais moins riche en principe sucré.

183. — Ligne 20. *Plana Salariana*. La châtaigne ganebelone des environs de Périgueux est dans ce cas; elle est plane.

184. — *Tarentina minus tractabilis*. La châtaigne ordinaire ou quelqu'une de ses variétés peu distincte. Cf. la note 177 de ce même livre.

185. — Ligne 21. *Laudatior Corelliana*. Quelque variété cultivée du châtaignier qu'on ne peut rapporter à aucune variété connue des modernes.

186. — Ligne 22. *Eteriana.... rubens cortex*. La châtaigne royale blanche des environs de Périgueux est dans ce cas.

187. — Page 406, ligne 1. *Triangulis, et popularibus nigris, quæ coctivæ vocantur*. On ne peut rapporter ces variétés à des variétés connues : toutefois la châtaigne caniande des environs de Périgueux a l'écorce d'un brun-noir.

188. — Ligne 2. *Patria laudatissimis Tarentum, et in campania Neapolis*. Cf. pour les châtaignes tarentines les notes 181 et 184 de ce même livre. Martial, V, *Epigr.* 79, fait mention des châtaignes napolitaines :

> Et quas docta Neapolis creavit,
> Lento castaneæ vapore tostæ.

189. — Ligne 3. *Ceteræ suum pabulo gignuntur*. Ce passage de Pline nous montre que toutes les espèces de châtaignes dont il a parlé sont celles qui résultent de la culture. On mange en France et ailleurs les châtaignes sauvages, mais on les estime peu.

190. — XXVI, page 406, ligne 5. *Siliquæ*. Le caroubier est

Digitized by Google

un des arbres les plus anciennement connus. Nous avons donné sa concordance synonymique, note 86 du treizième livre. Ses fruits servent à la nourriture du peuple et des bestiaux dans le midi de l'Europe. Ce nom de silique qui leur est donné a servi aux botanistes à qualifier le fruit des crucifères ; il eût été bien plus naturel de le consacrer à celui des légumineuses. L'écorce du caroubier n'est pas mangeable. Elle est astringente et fibreuse.

191. — Page 406, ligne 9. *Glandes inter poma numerari non possunt.* Pline traitera des glands au livre suivant, chapitre 5.

192. — XXVII, page 406, ligne 13. *Reliqua carnosi sunt generis : eaque baccis.* Les botanistes modernes ont restreint beaucoup le nombre des baies. La mûre, la ronce, le sebeste, l'olive ne sont plus des baies, mais bien des étarions, des drupes, des soroses, etc.

193. — Ligne 13. *Alia moris.* Pline a raison d'écrire que la mûre passe du blanc au rouge, puis au noir par la maturité. Le principe colorant ne se prononce que dans la maturité parfaite. Cf. la note 196.

194. — Ligne 14. *Alia unedonibus.* Voyez plus loin note 199 de ce même livre.

195. — Ligne 15. *Alia myxis.* Cf. la note 97 de ce même livre.

196. — Ligne 17. *In novissimis florent, inter prima maturescunt* (*mori*). Cette observation n'est pas exacte, du moins sous le climat de Paris ; la remarque de laquelle il résulte que la culture ne peut améliorer la saveur du fruit du mûrier est plus juste : c'est ce qui a fait nommer cet arbre *arbor sapiens* par les anciens. Pline donne à cette épithète une autre cause. Cf. la note 218 du liv. XVI, 41.

Le mûrier, *Morus nigra* des botanistes, est nommé *μορέα* et *Συκαμνέα* par Dioscoride, I, 180 ; *Συκάμινος* par Théophraste, *Hist.*, I, 19. C'est le *morus* de Columelle, V, 10, et X, 402 ; et de Palladius, *de Insitione*, v. 127. Le fruit est nommé *συκάμινον* et *μόρον* par Athénée, *Deipnos.*, II, 10 ; et par quelques autres auteurs grecs, *μῶρον*. C'est le *morum cruentum* de Virgile.

Les botanistes modernes sont assez dans la croyance que le *morus nigra* est la seule espèce de mûrier connue des anciens.

Digitized by Google

Néanmoins la fable de Pyrame et Thisbé ne pourrait-elle pas faire supposer que le *morus alba* s'était montré jadis en Italie et en Grèce ; mais qu'ayant disparu, par suite de diverses circonstances qui ne sont point sans exemple dans les fastes de l'histoire des plantes, le souvenir traditionnel a fait inventer la fable qui attribue au sang des deux amans la teinte lugubre des fruits du mûrier noir, le seul qui fût demeuré connu ?

M. de Théis fait dériver le mot grec μορέα du celtique *mor* qui signifie noir. C'est de μορεα qu'est venu le nom de Morée, donné au Péloponnèse vers le milieu du moyen âge, à l'époque où l'éducation des vers à soie devint une branche de commerce importante dans cette province de l'empire d'Orient.

197. — Page 408, ligne 3. *Nascuntur et in rubis, multum differente callo.* Pline établira la différence qui existe entre la mûre et la ronce au livre XXIV, 73. En parlant de la nourriture des premiers hommes, Ovide a dit, *Métam.* I, v. 105 :

> ..... Et in duris hærentia mora rubetis.

Virgile en fait mention (*Ecl.* VI, 21) :

> .... Jamque videnti
> Sanguineis frontem moris, et tempora, pingit.

198. — XXVIII, page 408, ligne 6. *Aliud corpus est terrestribus fragis.* Chose digne de remarque : les anciens Grecs ne connaissaient pas la fraise, ce joli fruit qui paraît originaire des Alpes et des forêts de la Gaule. Nicolas Myrepsicus, médecin du treizième siècle, est le premier Grec qui en fasse mention. Le nom de φραγοῦλι, sous lequel il en parle, est encore usité à présent. Planude, dans sa traduction d'Ovide, emploie à tort le mot κόμαρον, car il doit s'appliquer exclusivement à l'arbousier, *arbutus* des Latins. Pline, XXI, 50, en fait positivement une herbe. Voici quelle est la concordance synonymique de la fraise :

Φραγοῦλι, MYREPS ; Κόμαρον, PLANUD., *trad. Ovid.* — *Fragum*, PLIN., XV, 28 et XXI, 50 : *Fragum humi nascens*, VIRG., *Ecl.* III, 92. — La fraise, fruit du *Fragaria vesca*, L., *Spec. pl.*, 708, de la famille des rosacées.

Digitized by Google

Ovide, *Métamorph.*, I, 104, distingue positivement la fraise de l'arbouse :

Arbuteos fœtus, montanaque fraga legebant.

199. — Page 408, ligne 7. *Congeneri eorum unedoni.* Voici quelle est la concordance synonymique de l'*unedo* :

Κόμαρος, THEOPH., III, 16; DIOSC., I, 175. — *Arbutus et arbutum*, LATIN.; *arbutus grata hœdis, viridis, frondens, horrida*, VIRG., *Ecl.* III, 82, VI, 46, *Georg.*, I, 148, etc.; HOR. *Carm.*, I, 16; COLUM., VII, 9, etc.; *arbutus*, PLIN., *loc. citato*; *Arbutus Unedo*, LINN., *Spec.*, 566. — L'arbousier ou fraisier en arbre. Et le fruit : Κόμαρον, μεμαίκυλον, μιμαίκυλον, ATHEN., II, 9, et autres auteurs grecs. — *Arbutum*, LUCR., *de Rer. nat.*, V; *arbuteum fœtus*, OVID., *Metam.*, I, 104; *unedo*, PLIN., *loco citato*. — L'arbouse.

L'arbutus est un arbre de la famille des éricacées, dont le fruit a la plus grande ressemblance avec la fraise, quoique la saveur en soit bien différente : cette ressemblance explique comment les auteurs ont pu confondre la fraise et l'arbouse. Nous avons mangé plusieurs fois ce fruit, mais sans plaisir.

200.—Ligne 12. *Duobus tamen hoc nominibus appellant Græci, comaron et memecylon : quo apparet totidem esse genera.* De ce qu'un arbre porte deux noms il n'est pas juste d'en conclure qu'il y en a deux variétés ou espèces.

201. — XXIX, page 410, ligne 3. *Ederæ sambucique acini.* Pline traitera du lierre au livre suivant, chapitre 52, et du sureau au livre XXIV, chapitre 35.

202. — Ligne 4. *Et figura etiam Punici, angulosi quippe soli.* Nous avons traité de la grenade, note 138 du livre XIII, chapitre 34.

203. — Ligne 8. *Aliæ... sunt olivis, lauris.* Nous avons consacré les premières notes de ce livre à l'olivier et aux olives. Pline en a traité, livre XIII, I et suiv. Notre auteur parlera du laurier au pénultième chapitre de ce même livre.

204. — Ligne 9. *Et alio modo loto, cornis.* Nous avons donné

une série de notes sur les lotos en commentant le livre XIII. Il s'agit probablement ici du *Celtis australis* de Linné. Cf. note 130, §. 4, livre XIII, 17. Pline traitera du cornouiller au chapitre 27 de ce même livre.

205. — Page 410, ligne 10. *Aquifolio enim ac spinæ sine succo.* Le houx sera l'objet d'un examen spécial, XXV, 72. L'épine qui n'a point un fruit juteux, *sine succo*, est un *cratægus*.

206. — Ligne 11. *Inter baccas acinosque cerasis.* Conf. le chapitre suivant où Pline va traiter du cerisier et des cerises.

207. — XXX, page 410, ligne 16. *Cerasi ante victoriam Mithridaticam L. Luculli non fuere in Italia.* Voici quelle est la concordance synonymique du cerisier :

Κέρασος, THEOPH., III, 13; ATHEN., II, 9. — *Cerasus*, LAT., PLIN., VIRG., PALLAD., etc.

Le fruit : Κεράτιον, DIOSC., I, 137; ATHEN., *Deipnos*, II, 9; C. BASSUS, *Geoponic.* — *Cerasum*, PALLAD., *Oct.* 12; *Cerasus vulgaris*, MILL., *Dict.* — Le cerisier.

Le nom de *cerasus* lui a été donné parce qu'il est originaire de Cérasonte, en Asie Mineure. Le sol de l'Europe lui a fort convenu, car on le trouve naturalisé sous presque toutes les latitudes. Il y prospère même si bien, que le pied des cerisiers se couvre très-abondamment de rejetons : *Pullulat ab radice densissima silva.*

208. — Ligne 19. *In Ægypto nulla cura potuere gigni.* Il en est encore de même aujourd'hui. Le cerisier, du moins, ne figure pas dans la *Flore d'Égypte* de M. Delille.

209. — Ligne 20. *Cerasorum Aproniana maxime rubent.* C'est là le type de la cerise; elle provient du *Cerasus Caproniana*, DC., *Fl. fr.*, *Sp.*, 3784. *Cerasus sativa, fructu rotundo, rubro et acido*, TOURN., *Inst. Rei herb.*, pag. 625. — C'est le cerisier-griottier, dont les fruits sont nommés griottes.

210. — Ligne 21. *Nigerrima sunt Lutatia.* Peut-être est-ce là le *Cerasus sativa, fructu orbiculato, nigerrimo, micante*, TOURN., *Inst. Rei herb. loco citato*, le cerisier-griottier à fruits noirs, ou quelque variété voisine.

211. — *Cæciliana vero et rotunda.* On désigne pour cette va-

Digitized by Google

riété le guignier, *Cerasus Juliana*, DC., *Fl. fr.*, *Sp.*, 3786. Quelques auteurs l'attribuent au merisier.

212. — Page 412, ligne 1. *Junianis gratus sapor.* On croit que c'est le merisier, *Cerasus avium*, DC., *Fl. fr.*, *Sp.* 3786. Les merises sont fort petites à l'état sauvage, mais la culture les rend beaucoup plus grosses. Elles s'écrasent très-facilement, *sed pœne tantum sub arbore sua, adeo teneris, ut gestatum non tolerent*, a dit Pline. Le *Cerasus Juliana*, DC. est dans le même cas que cette espèce.

213. — Ligne 3. *Principatus duracinis, quæ Pliniana Campania appellat.* C'est là le bigarreautier à fruits rouges, *Prunus Bigarella*, L., *Spec. pl.*, 679; *Cerasa crassa, carne dura*, C. Bauh., *Pin.*, 450. Ce surnom de *Pliniana* avait-il été donné en l'honneur de notre auteur ou de quelques-uns de ses homonymes. Le bigarreautier n'est pas aussi estimé chez les modernes qu'il paraissait l'être chez les anciens.

214. — Ligne 4. *In Belgica vero Lusitanis.* Il n'est pas possible de désigner une variété connue des modernes pour la cerise de Portugal. Le P. Hardouin indique le griottier que nous avons donné note 210, pour la cerise apronienne de Pline.

215. — *In ripis etiam Rheni* (*vario colore*). On ne connaît point aujourd'hui de cerises à trois couleurs ou panachées.

216. — Ligne 7. *Quæ vocant laurea... insitæ in lauro.* Le cerisier ne peut être greffé sur le laurier. Cette variété, si toutefois elle a existé, n'avait donc pas l'origine que lui suppose notre auteur.

217. — Ligne 8. *Sunt et Macedonica parvæ arboris.* Sont-ce les fruits du *Cerasus minor sativa, fructu minimo, rotundo, præcoci*, Duham., *Arb.*, 1, 149, n° 13. — Le cerisier nain à fruits précoces.

218. — Ligne 10. *Chamæcerasi.* Les *chamæcerasi*, ou cerisiers nains, rentrent sans doute dans la variété précédente. *Voyez* note 217. Dioscoride, I, 154, dit que leurs fruits sont légèrement musqués. S'agit-il bien vraiment d'un cerisier?

219. — Ligne 11. *Septentrione frigidisque gaudet* (*cerasus*). C'est ce qui explique pourquoi on ne peut l'acclimater en Égypte.

Digitized by Google

220. — XXXI, page 412, ligne 14. *Quæ cura et cornis...* Nous avons donné comme il suit, page 208 de notre *Flore de Virgile*, la concordance synonymique du *cornus* :

> Κρανεία et Κρανία, HOM., *Iliad.*, Π, 767, et *Odyss.*, K, 242; THÉOPH., III, 12; DIOSC., I, 172; GAL., *Comm. in lib., de Fract.* — *Cornus*, PLIN., *loco citato*, et XVI, 26; VEGET., III, 16; VIRG., *Georg.*, II, 448, *Æneidos*, IX, 698. *Cornus mas*, L., *Spec. pl.*, 171. — Le cornouiller, de la famille des caprifoliacées.

Les cornouilles ont une saveur aigrelette et un peu acerbe; elles sont dédaignées des modernes comme aliment. Il paraît au reste, par le passage cité de Pline, qu'on les estimait peu de son temps. Cf. la note 227 du livre suivant.

221. — *Atque etiam lentisco.* Pline a dit deux mots du lentisque en traitant du mastic. Cf. la note 81 que nous avons donnée au livre XII, 36. Le lentisque est un arbre fort célèbre dans l'antiquité. Cicéron, *de Divinat.*, cite ces vers d'un vieux poète, où il est fait mention de cette térébinthacée :

> Jam vero semper viridis semperque gravata
> Lentiscus, triplici solita est grandescere fœtu:
> Ter fruges fundens, tria tempora monstrat arandi.

Martial, liv. XIV, *Épigr.* 22, en parle comme il suit :

> Lentiscum melius ; sed si tibi frondea cuspis
> Defuerit, dentes penna levare potest.

222. — Ligne 19. *Nec cessat in veneficiis vita, dummodò omnia devorte.* Pline fait ici allusion à la ciguë que certains ivrognes mangeaient par débauche, afin d'être forcés de boire plus de vin, les anciens regardant cette liqueur comme le contre-poison le plus certain de la ciguë.

223. — XXXII, page 414, ligne 3. *Saporum genera* XIII *reperiuntur.* Cette énumération des saveurs laisse à désirer plus de méthode. Lorsqu'on introduit un corps dans la bouche, quatre sortes de sensations peuvent être perçues en même temps : 1° sensation perçue par le tact de la langue : cristal de roche, saphir, glace; 2° sensation perçue par l'odorat et par le tact de la langue : étain,

Digitized by Google

fer, cuivre; 3° sensation perçue par le goût : sucre, chlorure de sodium pur; 4° sensations perçues par le tact, le goût et l'odorat: huiles volatiles. Linné a reconnu seulement onze saveurs principales dans le règne végétal. Il dit les végétaux secs ou insipides, aqueux, visqueux, salés, acides, styptiques, doux, gras, amers, âcres et nauséeux ; et cette division est presque exactement celle de Pline.

224. — Page 414, ligne 15. *Magnum his omnibus in odore momentum.* Cela est si vrai, que si l'on se presse les narines après avoir introduit dans la bouche des pastilles de menthe ou des pastilles de chocolat, on ne sent plus que la saveur sucrée; si l'on cesse de presser les narines, l'odeur de la menthe et celle du cacao redeviennent sensibles.

225. — Ligne 17. *Aut si sentitur, omnino vitium est.* Cette observation est de la plus grande justesse; l'eau ne doit sa saveur et son odeur qu'aux corps étrangers, sels ou autres, qu'elle tient en dissolution.

226. — Ligne 18. *Mirum, tria naturæ præcipua elementa sine sapore esse, sine odore, sine succo : aquas, aera, ignes.* L'assertion de Pline est applicable au feu seulement, et à l'eau distillée avec soin. Les physiologistes sont assez d'accord sur ce point que l'air a de la saveur. Ils en tirent la preuve dans l'action qu'il exerce sur les nerfs, lorsqu'ils sont accidentellement mis à nu ; sur celle qu'elle a sur les yeux qui seraient bientôt larmoyans, s'ils n'étaient continuellement lubréfiés par l'humeur aqueuse, secrétée par les glandes lacrymales. Les enfans nouveau-nés, qui poussent des cris plaintifs lorsque l'air s'introduit pour la première fois dans les poumons, donnent aussi la démonstration positive de ce fait.

227. — XXXIII, page 414, ligne 21. *Ergo succorum vinosi piro, moro, myrto : minime (quod miremur) uvis.* Tous les fruits, riches en matière sucrée et en amidon, ont, ou prennent avec le temps, une saveur vineuse par le développement d'une certaine quantité d'alcool. Chez les uns l'action de la maturation suffit seule pour donner naissance à l'alcool, chez les autres il faut que cette époque soit dépassée ou même qu'ils soient soumis, étant écrasés, à une température élevée. Nous avons traité de la poire

Digitized by Google

note 106 et de la mûre note 196 de ce même livre. Le chapitre 35 sera entièrement consacré au myrte. Le livre XIV dans toute son étendue traite de la vigne et des raisins.

228. — Page 416, ligne 1. *At pingues olivæ, lauro, nuci juglandi, amygdalis.* Dans les fruits à huile fixe ce principe succède, lors de la maturité, au mucilage ou au muqueux; le sucre n'y existe pas. Voyez *Oliva*, livre XV, ch. 1 et suiv.; *Laurus*, les chapitres 39 et 40 de ce même livre; *Nux juglans*, la note 166 du présent livre; *Amygdalus*, note 167 aussi de ce livre.

229. — Ligne 2. *Dulces uvis, ficis, palmis : aquosus prunis.* L'épithète de *dulcis* doit ici s'entendre de *saccharatus*, sucré (adjectif latin de nouvelle création, auquel *dulcis* correspondait). *Voyez*, sur le *ficus*, la note 139 de ce livre; sur le *palma*, la note 53 et suiv., au liv. XIII, 6; et la note 138 du présent livre; et sur le *prunus*, *voyez* plus haut la note 96.

230. — Ligne 4. *Sanguineus moris, cerasis, cornis, uvis.* Cf. les notes précédentes pour le renvoi aux passages de Pline et à celles de nos notes qui traitent de ces fruits. Nous avons parlé du cerisier dans nos notes 207 et suivantes du présent livre.

231. — Ligne 5. *Lacteus in capite ficis, in corpore non item.* Le suc du sommet de la figue (le pédoncule) est un suc propre, de la même nature que celui qui circule dans tout le végétal. Le suc de l'intérieur du fruit est sucré et produit par un autre ordre de vaisseaux.

232. — Ligne 6. *Spumeus malis.* Ce suc n'est écumeux que lorsque la fermentation vineuse est établie; nous avons parlé de la pomme dans la note 105 du présent livre.

233. — *Nullus Persicis.* Les modernes donnent pourtant à la pêche l'épithète de *juteuse*, et ils ont raison. Nous avons parlé de la pêche ordinaire et de la pêche duracine notes 92 et suiv. de ce livre.

234. — Ligne 11. *Quæ odorata, non eadem in gustu tenera.* Cela souffre des exceptions en raison de la partie dans laquelle réside le principe odorant. Dans le citron l'huile essentielle se trouve dans le zeste; elle est dans l'enveloppe du coing, si donc on enlève l'enveloppe, le fruit n'est plus parfumé; dans la fraise, dans la pêche, dans le melon, la partie odorante se trou-

Digitized by Google

vant unie à la pulpe, il en résulte que la saveur est modifiée puissamment par elle. Pline a traité du coing, *M. cotonea*, au chapitre 11 du présent livre. Cf. les notes 84 et suivantes. Les citrons ont été l'objet d'une étude spéciale, sous le nom de *mala medica*, liv. XII, 7, note 20.

235. — XXXIV, page 416, ligne 16. *Et hactenus sint species ac genera pomorum, naturas arctius colligi par est.* Théophraste est ici paraphrasé par Pline. Cf. THÉOPH., *Hist.*, I, 18.

236. — Ligne 21. *Aliquorum intus baccæ, foris lignum, ut his quæ in Ægypto diximus gigni.* Pline veut ici parler principalement des fruits du *persea*, *Balanites ægyptiaca*, DELILLE, *Fl. ægypt.*, p. 77, tom. XXVIII, le myrobolan chebule. Conf. la note 90 du livre XIII, chapitre 19, et du fruit du *cucus*, *Douma thebaïca*, Poir. *in* DUHAM., IV, 47, note 88 du livre cité.

237. — Page 418, ligne 5. *Putamine clauduntur nuces, corio castaneæ.* Tout ce chapitre annonce des connaissances positives sur la matière que traite Pline. Les termes dont se sert notre auteur sont presque tous entrés dans le langage botanique. Les diverses noix sont le *nux juglans*, le *nux avellana* et *nux amygdala*. Cf. sur ces fruits les notes 160 et suivantes, 164 et suivantes ; et sur la châtaigne, les notes 177 à 189.

238. — Ligne 7. *Crusta teguntur glandes.* Il en sera parlé au livre suivant.

239. — *Cute uvæ.* Le livre XIV est en entier consacré à la vigne et à son fruit.

240. — *Corio et membrana Punica.* Cf. la note 140 (XIII, 34).

241. — Ligne 8. *Mora.* Cf. plus haut la note 196.

242. — Ligne 9. *Cerasi.* Cf. la note 207 et suiv.

243. — *Nuces.* Cf. la note 237.

244. — Ligne 10. *Palmæ.* Conférez les notes 53 et suivantes (XIII, 6).

245. — *Olivæ.* Cf. la note 1 et suiv. (XIII, 1).

246. — *Lauri.* Cf. les deux derniers chapitres de ce livre.

247. — Ligne 11. *Persicis.* Cf. la note 92 de ce livre.

248. — Ligne 14. *Palmarum genere.* Cf. livre XIII, 6, les notes 53 et suiv.

Digitized by Google

249. — Page 418, ligne 15. *Ut generi amygdalæ, quam in Ægypto gigni diximus.* Ici Pline donne au fruit du *persea* (Cf. la note 236 du présent livre, ainsi que la note 90 du liv. XIII, ch. 19) le nom d'amande d'Égypte, nom qui n'est guère convenable, puisqu'il s'agit d'un fruit pulpeux. Toutefois le noyau est très-développé.

250. — Ligne 20. *Sorba.* Cf. sur les sorbes la note 158 de ce même livre.

251. — Ligne 25. *Ederæ.* Cf. la note 201 du présent livre.

252. — *Sambuci.* Cf. la note 201 du présent livre.

253. — Page 420, ligne 3. *Mespila.* Cf. sur les *mespilus* la note 155 de ce livre.

254. — *Lotosque in Ægypto et Euphrate.* C'est du *Nymphæa Nelumbo* qu'il est ici question. Cf. la note 130 du liv. XIII, § 6.

255. — Ligne 4. *Carne palmæ placent, crusta Thebaicæ... et caryotæ.* La peau des dattes participe rarement aux propriétés de la chair ; elle est d'autant moins bonne que la datte est plus dure.

256. — Ligne 6. *Melimela.* Cf. sur cette variété de la pomme, la note 105 du présent livre.

257. — Ligne 7. *Caricæ.* Cf. sur cette figue la note 139 de ce même livre.

258. — Ligne 9. *Papyris.* Conférez les notes 100—116, au livre XIII.

259. — *Ferulis.* Cf., sur la *férule,* la note 155 du livre XIII, chapitre 42.

260. — *Spina alba.* Cf., sur le *spina alba* de Pline, la note 144 au livre XIII, la note 167 au livre XVI, et la note 140 au livre XXIV.

261. — Ligne 10. *Ficulni.* Cf. sur le figuier la note 139 de ce même livre. Il est vraiment curieux d'apprendre que les anciens aient pu manger les rameaux du figuier. Le suc propre qui y abonde en fait de véritables poisons. Au reste Caton les range parmi les fourrages. Cf. la note 205 au livre suivant.

262. — Ligne 11. *Capparis.* Cf. la note 159, liv. XIII, 44. Par *caulis* on doit entendre ici le support immédiat de la câpre, et non le bois qui n'est pas propre à être mangé.

263. — *Siliquis.* Cf. la note 191, chapitre 26 de ce livre, et la note 86, livre XIII.

Digitized by Google

264. — XXXV, page 422, ligne 2. *Succorum natura præcipuam admirationem in myrto habet.* Pline dit que l'on peut retirer des baies du myrte deux sortes d'huile, et il s'en étonne. Les baies du laurier sont pourtant dans le même cas, ainsi que plusieurs autres baies.

265. — Ligne 4. *Myrtidanum.* Pline qui en parle au liv. XIV, 19, dit que le *myrtidanum* se prépare avec les baies du myrte sauvage. Cf. la note 223 au livre XIV. Consultez sur le *myrtidanum,* GAL., II, *Expl. voc. Hipp.*, p. 92 et 97; HIPP., *de Morb. mul.*, sect. 84, pag. 608. Le *myrtidanum* de Dioscoride est une excroissance (un nœud), qu'on remarque sur l'écorce du myrte.

266. — Ligne 5. *Piper.* Il en a été traité au livre XII, note 35. Les baies du myrte ne servent plus comme condiment. Cependant on les mange en Grèce lorsqu'elles sont mûres.

267. — Ligne 7. *Myrtatum.* Cf. VARR., IV, *de Ling. lat.*, pag. 28.

268. — XXXVI, pag. 422, ligne 13. *Græcumque ei nomen... apparet.* Le myrte est nommé en grec μυρσίνη, HIPP., *de Morb. mul.*, I, 599; THEOPH., I, 5; DIOSC., I, 155. Μυῤῥίνη, Μυρσίνη, Μύρτος, PHERECR., *apud Athen.*, VI; PLAT., *de Repub.*, II; PLUT., *Polit.*, II, 310; GALL., *de Fac. simpl. med.*, VII, 12; μύρτα en GREC MOD. C'est le *myrtus* de Virgile, de CATUL., 133; de COLUM., XII, 38; le *myrsin* des Arabes, le *Myrtus communis* des botanistes modernes.

Le myrte, originaire des pays chauds, abonde aux îles d'Hyères.

269. — Ligne 21. *Et huic arbori Venus præest.* Vénus étant sur le bord de la mer, dit Ovide (*Fastes,* IV, 15), se déroba aux regards indiscrets des satyres sous des myrtes touffus. Elle affectionna depuis cet arbrisseau, et voulut que les dames dans le bain se couronnassent de myrte. Ovide le qualifie de *myrtus cytherea.*

270. — XXXVII, page 424, ligne 13. *Cato tria genera myrti prodidit, nigram, candidam, conjugulam.* Nous n'essaierons pas de déterminer ces trois variétés qui rentrent dans celles dont parle Pline, et dont nous allons nous occuper. Le myrte conjugule est reconnu par notre auteur comme étant la même variété que le myrte de Rome. *Voyez* plus loin.

Digitized by Google

271. — Page 424, ligne 15. *Sativæ, aut silvestris.* Les premiers seuls (*sativæ*) méritent le nom de myrte; les autres (*silvestres*) sont étrangers au genre *myrtus*.

272. — Ligne 17. *Oxymyrsine.* C'est le *Ruscus aculeatus* de la famille des asparagées. Cf. le livre XXIII *ad finem* et la note 49 au livre présent.

273. — *Tarentinam* (*myrtum*), *folio minuto*. C'est le petit myrte commun, *Myrtus communis*, VAR. *β. m.* (*Tarentina*) *foliis ovatis, baccis rotundioribus*, MILL., *Dict.*, nº 6. On donne quelquefois à cette variété le nom de myrte à feuilles de buis; elles sont petites et sessiles.

274. — Ligne 18. *Nostratem, patulo.* (*M. romana*) *M. communis, var. α* (*M. romana*) *foliis ovatis, pedonculis longioribus*, MILL., *Dict.*, nº 1. Cette variété est à larges feuilles : c'est le *M. conjugalis* de Caton.

275. — *Hexasticham densissimo, senis foliorum versibus.* Cette variété paraît devoir se rapporter au *Myrtus angustifolia Bœtica* de Bauhin, *Pinax*, 496.

276. — Ligne 20. *Ramosa utraque alia.* Ces deux variétés ne sont pas susceptibles de détermination, faute de renseignemens suffisans.

277. — Page 426, ligne 6. *Præcipua vi ad corrigenda vina* (*oleum baccarum myrti*). Nouvelle preuve que les anciens ne cherchaient pas dans le vin la saveur que les modernes veulent y trouver. L'huile des baies de myrte doit donner au vin un goût aromatique détestable.

278. — Ligne 10. *Virgæ quoque ejus gestatæ modo viatori prosunt in longo itinere pediti.* Il est inutile de dire que le myrte n'a pas, dans la circonstance dont parle Pline, plus de propriétés que quelque autre arbre que ce soit.

279. — XXXVIII, page 426, ligne 14. *Bellicis quoque se rebus inseruit.* Pline est bien loin de compléter la série des usages auxquels on employait le myrte. Les couronnes de myrte étaient données aux dieux lares; on les portait dans les festins. On éloignait le myrte du temple de la bonne déesse, etc., etc.

280. — XXXIX, page 428, ligne 9. *Laurus.* Le laurier des

Digitized by Google

modernes, *Laurus nobilis* des botanistes, se rapporte au Δάφνη, HOM., *Odyss.*, I, 183; HESIOD., *Theog.*, 30, *Oper. et dies* 430; DIOSC., I, 106; ATHEN., II et IV. — *Laurus* de Virgile et des Latins, CATULL., 8 et 133; PALLAD., *Febr.*, 23; *Laurus et ejusdem varietates*, PLINE. Peu d'arbres ont joui de plus de célébrité. Nous avons cherché à rendre compte de cette singularité. Les arbres dont la verdure brave l'âpreté des hivers, avons-nous dit, *Flore de Virgile*, page 77, et dont une éternelle jeunesse semble être le partage, ont été l'objet du culte particulier de l'homme. Le myrte, l'olivier, le pin, le cyprès, et plusieurs autres arbres à feuilles persistantes, ont reçu les honneurs d'une sorte d'apothéose par leur dédicace aux dieux de l'Olympe; il était naturel que ce qui présente l'image d'une végétation non interrompue devînt l'attribut d'une vie qui ne devait point cesser. Parmi ces végétaux, le laurier se distingue par la beauté de son feuillage, l'élégance de son port et la fragrance de toutes ses parties. Ornement des pays méridionaux où il se plaît à croître, ce bel arbre était digne de parer les fronts victorieux, de devenir le prix de tous les genres de combats, où l'homme, par la force de son génie, décèle la noblesse de son origine et la grandeur de ses futurs destins; symbole de l'immortalité, quel autre rameau pouvait mieux ombrager la tombe du chantre de Mantoue!

281. — Page 428, ligne 10. *Gratissima domibus, janitrix Cæsarum pontificumque.* Ovide, *Métam.*, I, 562, parle de cet usage:

Postibus Augustis, eadem (laurus) fidissima custos.

Il en parle encore ailleurs, *Tristes*, élég. I, 39:

Cur tandem apposita velatur janua lauro;
  Cingit et augustas arbor opaca fores?
Num quia perpetuos meruit domus ista triumphos?

Deux raisons motivaient alors cet usage: la première était fondée sur la croyance où l'on était que la foudre ne tombait jamais sur le laurier; la seconde qu'il était le symbole de l'immortalité. Les anciens étaient tout au moins aussi habiles que les modernes dans l'art de l'adulation.

282. — Ligne 11. *Duo ejus genera tradit Cato: Delphicam et*

Digitized by Google

Cypriam. Le laurier varie beaucoup par ses feuilles plus ou moins larges, plus ou moins étroites, et plus ou moins ondulées. Indépendamment de ces deux variétés, Caton désigne (VIII, pag. 44) un *laurus silvestris.* C'est sans doute du *tinus* qu'il veut parler. Conférez la note 284. Le laurier delphique est le type de l'espèce. C'est le laurier d'Apollon né de la nymphe Daphné, dont Ovide a raconté si poétiquement l'aventure. Qu'on me pardonne d'en citer ici quelques vers :

Complexusque suis ramos, ut membra, lacertis,
Oscula dat ligno : refugit tamen oscula lignum.
Cui deus, At conjux quoniam mea non potes esse,
Arbor eris certe, dixit, mea; semper habebunt
Te coma, te citharæ, te nostræ, laure, pharetræ.
Tu ducibus Latiis aderis, quum læta triumphum
Vox canet, et longæ visent Capitolia pompæ.
Postibus Augustis, eadem fidissima custos,
Ante fores stabis, mediamque tuebere quercum.
Utque meum intonsis caput est juvenile capillis,
Tu quoque perpetuos semper gere frondis honores.
Finierat Pæan : factis modo laurea ramis,
Annuit, utque caput, visa est agitasse cacumen.

Metam., lib. I, v. 557.

283.—Page 428, ligne 12. *Pompeius Lenæus adjecit quam mustacem appellavit.* Caton dit, *de Re rustica,* que le *musteum* est un mets stomachique. Cette variété de laurier ne saurait être déterminée. Il était peu différent du *Laurus latifolia, πλατυτέρα Dioscoridis.* C. BAUH., *Pin.*, 460, dont il sera parlé tout-à-l'heure.

284. — Ligne 19. *Tinus : hanc silvestrem laurum aliqui intelligunt.* Ce *tinus* permet d'établir la concordance synonymique suivante :

Δάφνη ἀγρία, THEOPH., I, 15.—*Laurus silvatica*, CAT., *de Re rust.*, VIII, page 44; PLIN., *loco citato; Laurus silvestris, foliis venosis,* C. BAUH., *Pinax*, 461; *Viburnum Tinus*, L., *Spec.*, 383.—Le laurier-thym, de la famille des caprifoliacées.

Il n'est pas du tout surprenant que Pline ait rangé cette plante parmi les *laurus,* puisque Lobel, Gérard et Bauhin, botanistes fort célèbres du dix-septième siècle, ont fait de même. Ce petit

Digitized by Google

arbrisseau a des feuilles persistantes, ovales, entières et d'un vert foncé, caractères qu'on retrouve dans les lauriers.

285. — Page 428, ligne 21. *Regia, quæ cœpit Augusta appellari.* Ce laurier, grand arbre à très-grandes feuilles et à baies dépourvues de toute âpreté, rentre, suivant les frères Bauhin, dans le *Laurus, πλατυτέρα*, Diosc., *Pinax*, 460; *Laurus regia, foliis ad malum medicam accedentibus*, Cæsalp., lequel n'est plus distingué du type par les botanistes modernes.

286. — Page 430, ligne 3. *Iidem in alio genere baccaliam appellant hanc quæ vulgatissima est, baccarumque fertilissima.* Ce laurier n'est autre chose que le type auquel se rapporte la synonymie que nous avons donnée note 280.

287. — Ligne 5. *Sterilem... triumphalem.* Le caractère de la fleur du laurier est d'être tantôt hermaphrodite, et tantôt dioïque par avortement. Cette considération, qui n'a pas paru suffisante aux botanistes modernes, avait fait distinguer le laurier en *mas* et *fœmina* par divers botanistes. Le laurier stérile triomphal n'est autre chose que le *Laurus nobilis,* L., qui porte des fleurs mâles seulement. Cf. la note 280 pour la concordance synonymique du laurier commun. Aussi Pline dit-il, au liv. XVII, que le seul moyen de reproduire le laurier triomphal est de procéder par rejetons.

288. — Ligne 8. *Minima altitudine, folio crispo ac brevi.* Cette variété du laurier doit se rapporter au *Laurus vulgaris, folio undulato, Hort. R. Parisiens.* (*Inst. Rei herb.*, pag. 597); elle n'est pas distinguée par les botanistes contemporains, et ne l'avait pas été même par le grand Linné.

289. — Ligne 9. *Taxa, excrescente in medio folio parvulo.* Ce n'est point d'un laurier ni d'une dicotylédone qu'il s'agit ici, mais d'une asparagée à feuilles persistantes, ovales, oblongues, aiguës et luisantes; les fleurs sont disposées deux à cinq ensemble, dans l'aisselle d'une languette située au milieu de la surface inférieure des feuilles. Voici comment nous établissons la concordance synonymique de cette plante :

Ἱππόγλωσσον, Diosc., IV, 132. — *Hippoglottion* et *Laurotaxa,* Plin. *Ruscus Hypoglossum,* L., *Spec.* 1474. — Le fragon.

Le fragon est aussi connu sous le nom de laurier alexandrin.

Digitized by Google

Peut-être doit-on réunir au *laurotaxa* la synonymie du *R. racemosus*, L. Cf. la note 291.

290. — Page 430, ligne 11. *Spadonia.* Variété du *Laurus nobilis* qu'il n'est pas possible de rapporter à une variété connue des modernes.

291. — Ligne 13. *Chamædaphne silvestris frutex.* Cette plante rentre dans le genre *ruscus.* C'est, suivant Sprengel, *Hist. Rei herb.*, I, 192, le *Ruscus racemosus*, L., *Spec.*, 1474, qui croît naturellement dans l'Archipel, et dont Dioscoride, IV, 149, parle sous ce même nom de χαμαιδάφνη. C'est l'*Hypoglossum* de Matthiole ; le θραύπαλος de Théophraste, III, 7, IV, 1 ; et le *Laurus alexandrina, fructu folio insidente* de C. Bauhin, *Pinax*, 304.

292. — *Alexandrina.* Il est ainsi nommé de la ville d'Alexandrie en Troade. Voici quelle est la concordance synonymique de cette plante :

> Δάφνη Ἀλεξανδρείη ἐπιφυλλοκάρπος, THEOPH., *Hist.*, I, 16 ; III, 17 ; Δάφνη Ἀλεξανδρεία, DIOSC., IV, 147 ; Ἰδαία ῥίζα ? EJUSD., IV, 44. — *Ruscus Hypophyllum*, L., *Spec.*, 1474. — Le frelon hypophylle ou laurier alexandrin.

On la confond assez ordinairement avec le *R. Hypoglossum* sous le nom commun de laurier alexandrin. Pline lui donne, au liv. XXIV, le nom de *chamædaphne.* Cf. au livre cité la note 186. On a cherché à prouver que le laurier avec lequel on couronnait les poètes et les guerriers était de cette même espèce.

293. — Ligne 14. *Idæam.* L'un des surnoms du *Laurus alexandrina*, ainsi nommé parce qu'il croissait abondamment sur le mont Ida.

294. *Hypoglottion.* Il semble que ce nom doive être plus rigoureusement appliqué au *laurotaxa* dont Pline a dit : *Excrescente in medio folio parvulo, veluti lacinia folii.* Le *Ruscus Hypoglossum* a ses fleurs disposées sur un tubercule écailleux et non dans l'aisselle d'une languette. Cf. la note 292.

295. *Danaen.* Ce surnom du *Laurus alexandrina* (Conf. la note 292) est donné par Dioscoride, IV, 147.

296. — Ligne 15. *Carpophyllon.* La fleur se trouvant attachée à la feuille, le fruit qui succède y est également fixé ; de là le nom, fort convenable, de feuille-fruit. Cf. la note 292.

Digitized by Google

297. — Page 430, ligne 15. *Hypelaten.* Comme qui dirait sapin de la deuxième classe. On ne sait trop pourquoi ce surnom a été donné à l'hypophylle, car il n'a d'autre rapport avec les conifères que sa verdure éternelle.

298. — Ligne 20. *Daphnoides.* Sprengel a désigné pour cette plante le *Clematis Vitalba* de Linné, et, suivant nous, sans vraisemblance. Cet auteur n'eût pas adopté cette opinion s'il se fût rappelé que Pline, au livre XXIII, parle de l'action purgative des baies du *Daphnoides.* Or, la clématite a une semence aigrettée qui n'a aucun rapport avec une baie. Cf. au livre cité la note 212. Il est bien plus convenable de chercher le *daphnoides* parmi les espèces du genre *daphne.* Le *D. Laureola,* L., a des fruits noirs, mais des fleurs jaunes; le *D. Mezereum,* L., a une variété à fleurs blanchâtres, mais dont les fruits sont rouges; toutefois nous pensons qu'il s'agit de l'une de ces espèces ou de quelque autre moins connue, appartenant au même genre. Fuchsius s'est prononcé pour la première des deux. Le *daphnoides* de Pline est le Δαφνοειδὲς de Dioscoride, IV, 148, auquel il donne le nom de *eupetalon* et de *chamædaphne.*

299. — Ligne 21. *Stephanon Alexandri.* Ce n'est pas le grand Alexandre qui avait donné son nom à cette plante; mais Alexandre Pâris, fils de Priam.

300. — XL, page 432, ligne 23. *Laurus quidem manifesto abdicat ignes crepitu, et quadam detestatione.* Ce crépitement du laurier s'explique facilement par les efforts que fait l'huile essentielle pour s'échapper du parenchyme de la feuille, dont elle brise le tissu lors de la combustion.

301. — Page 434, ligne 2. *Tiberium principem tonante cælo coronari ea solitum ferunt contra fulminum metus.* Ceci est confirmé par Suétone, *Vie de Tibère,* c. 66. Le préjugé qui voulait que le laurier fût épargné de la foudre existe encore de nos jours dans quelques-unes de nos provinces. Il a inspiré à Corneille ces beaux vers de sa tragédie des *Horaces :*

> Lauriers, sacrés rameaux qu'on veut réduire en poudre,
> Vous qui mettez sa tête à l'abri de la foudre,
> L'abandonnerez-vous à l'infâme couteau
> Qui fait choir les méchans sous la main du bourreau?

Digitized by Google

Et celui-ci du *Cid* :

Tout couvert de lauriers, craignez encor la foudre.

Pline ne dit rien du préjugé attaché aux feuilles du laurier, à l'aide desquelles on croyait pouvoir se procurer des songes prophétiques.

302.— Page 434, ligne 20. *Unius arborum latina lingua nomen imponitur viris*. Poinsinet fait à ce sujet les réflexions suivantes qui nous ont paru curieuses :

« Je pense qu'il faut excepter de l'assertion de Pline le nom propre Drusus, qui vient de *drus*, un chêne, et qui paraît être le même que le nom propre troyen Drysos chez Homère ; ainsi que les noms propres romains Vinicius et Vinucius : témoin Publius Vinicius Nepos, consul avec Publius Alfenius Varus, la seconde année de l'ère chrétienne ; et Marcus Vinucius Quartinus, aussi consul vingt-huit années après ; car Vinucius et Vinicius paraissent venir de *vinea*. Au reste, si les Romains s'abstenaient de porter des noms tirés d'arbres, ils n'avaient pas le même éloignement pour ceux des divers légumes ; témoin Tullius Cicero, Calpurnius Piso, Valerius Maximus Lactuca, etc. : les Grecs prenaient aussi très-rarement des noms tirés des arbres ; et je n'en connais guère d'autre exemple que le sophiste Libanios, que nous nommons Libanius et dont le nom est un dérivé de *libanos*, l'arbre qui produit l'encens. Ces noms tirés des arbres étaient moins rares chez les Grecs des anciens âges ; témoin Elatus, père du héros Cénée ; Phénix, gouverneur d'Achille ; Pitthée, aïeul de Thésée. Et au contraire, rien de plus commun de nos jours et de tous temps que ces mêmes noms chez les nations celtiques, celto-scythiques, celtibères, etc., etc. : témoin les noms Frênier, Olivier, Olivarès, Jablonows. Ce dernier nom équivaut en polonais au nom propre Pommier. » On peut y ajouter Dufresne, Dutilleul, Duquesne et Duchêne, Dunoyer, Cerisier, Poirier, Dulaurier et Deslauriers, etc., etc.

FIN DU NEUVIÈME VOLUME.

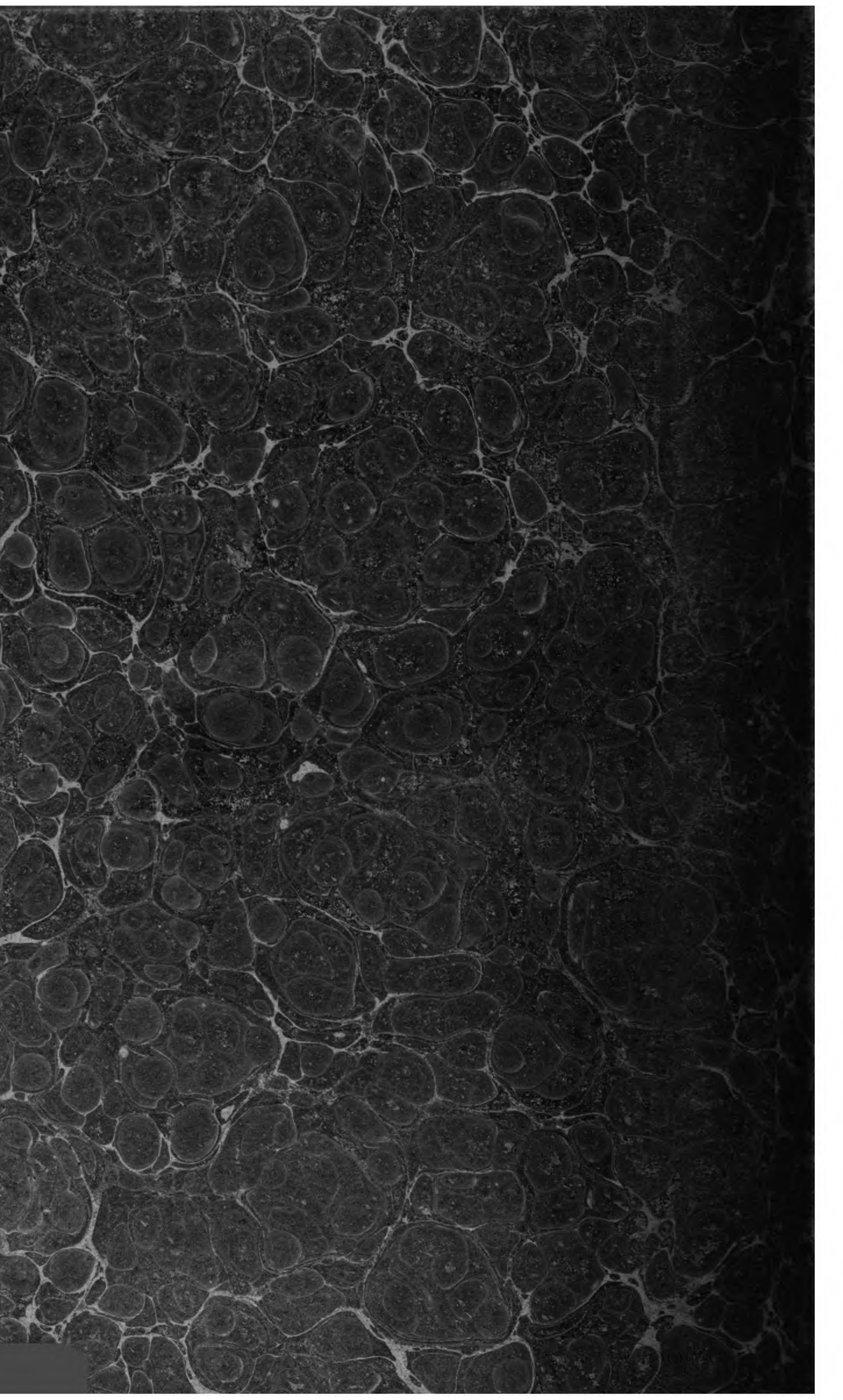
Digitized by Google

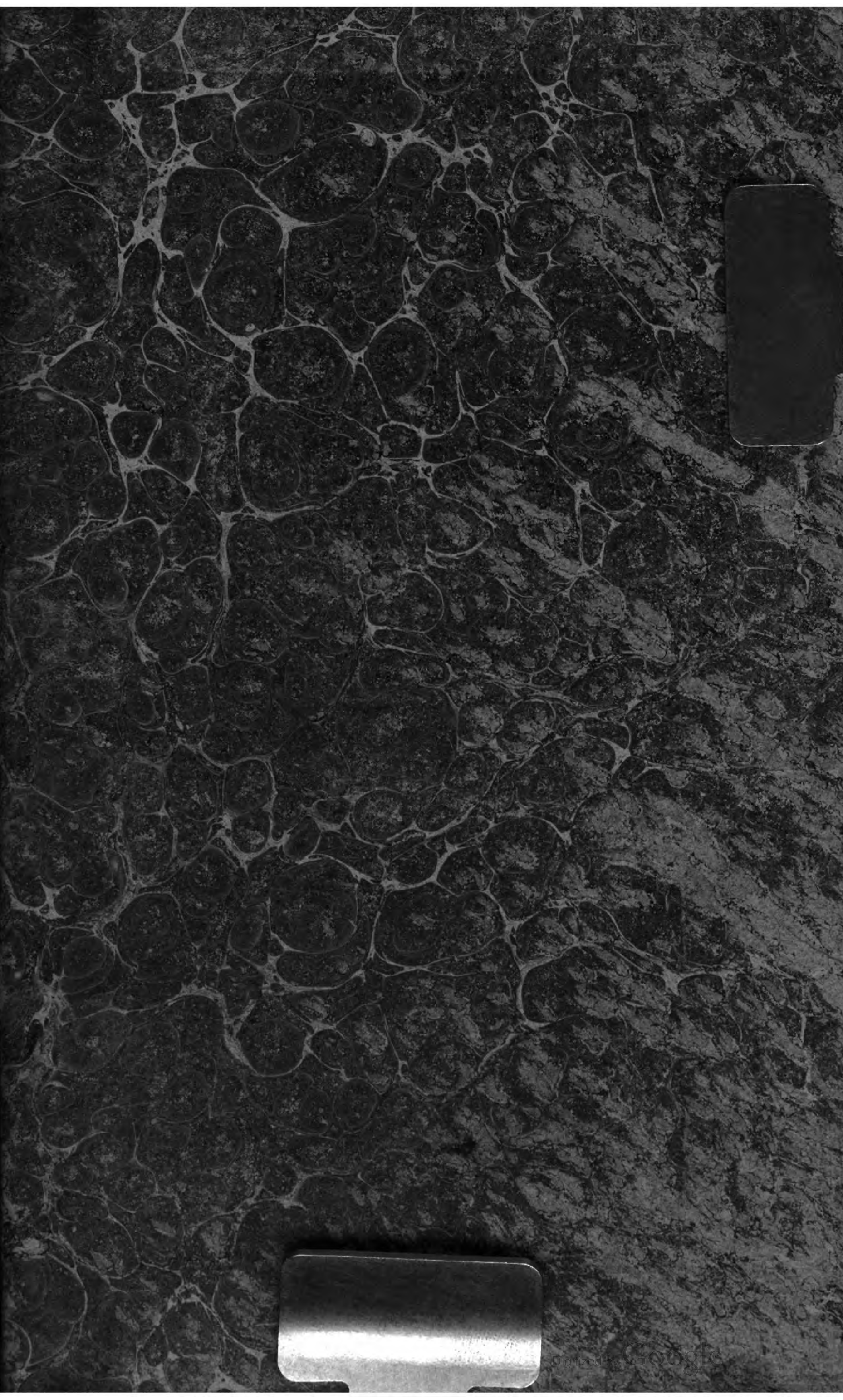
Digitized by Google

Digitized by Google

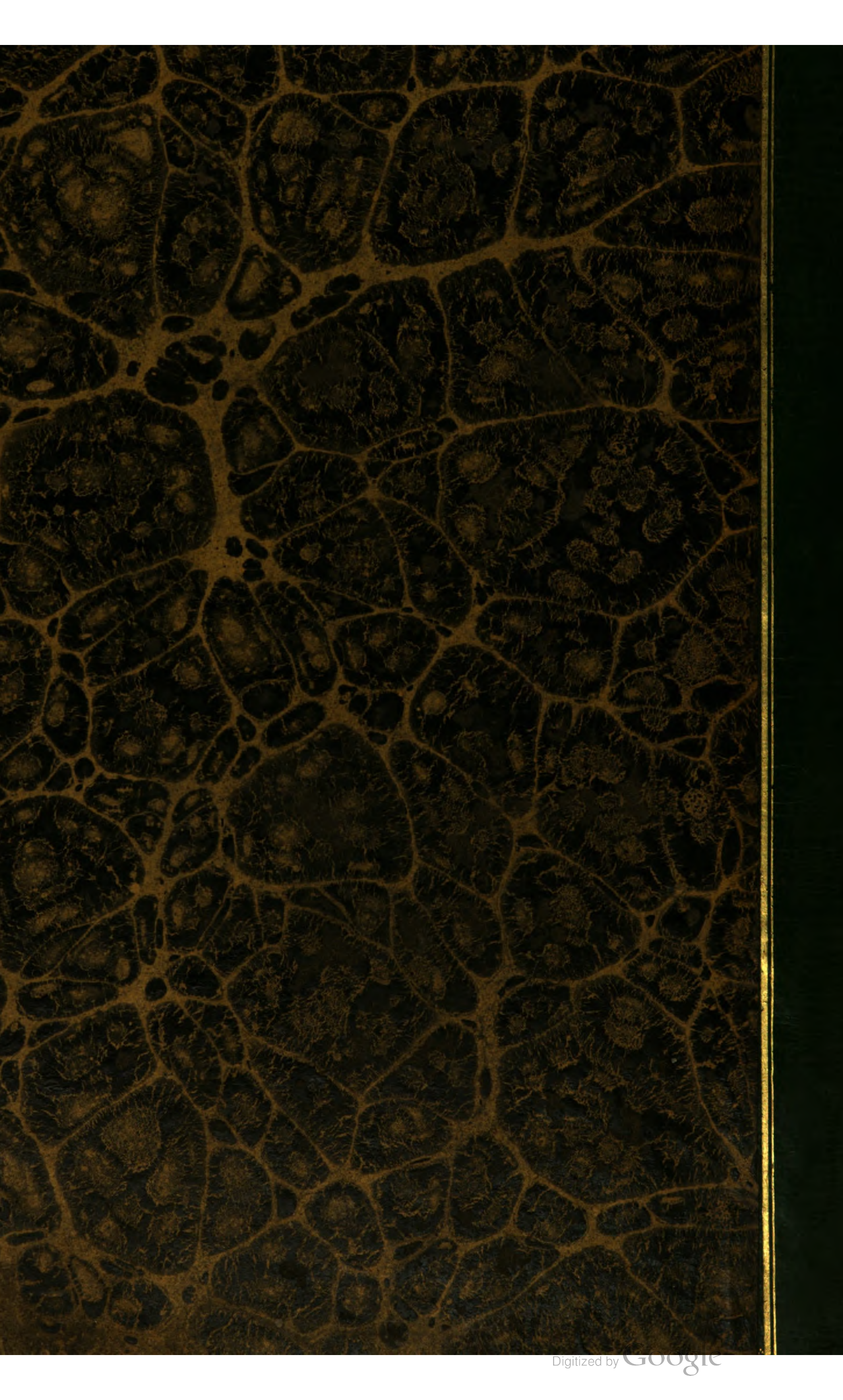


Digitized by Google





Digitized by Google



Digitized by Google